Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
“Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса”

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Содержание

ОДБ Базовые дисциплины
ОДБ.01 Русский язык
ОДБ.02 Родной язык
ОДБ.03 Литература
ОДБ.04 Иностранный язык
ОДБ.05 История
ОДБ.06 Информатика
ОДБ.07 ОБЖ
ОДБ.08 Физическая культура/Адаптивная дисциплина
ОДБ.09 Астрономия
ОДП Профильные дисциплины
ОДП.01 Математика
ОДП.02 Биология
ОДП.03 Химия
ПОО Предлагаемые ОО
ПОО.1 Введение в профессию
ПОО.02 Основы финансовой грамотности
ПОО.03 Экология края
ПОО.04 Основы предпринимательства
ПОО.05 Эффективное поведение на рынке труда
ОПЦ Общепрофессиональный цикл
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02 Товароведение продовольственных товаров
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05 Основы калькуляции и учета
ОП.06 Охрана труда
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
ОП.09 Физическая культура/Адаптивная дисциплина
ОП.10 Организация обслуживания
ОП.11 Культура делового общения
ОП.12 История кухни народов мира
ПЦ Профессиональный цикл
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Учебная дисциплина

ОДБ 01. РУССКИЙ ЯЗЫК

Профессия

43.01.09. Повар, кондитер

2020 г

Программа учебной дисциплины «Русский язык» разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Кравченко Е. И., преподаватель высшей категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Русский язык» по профессии 43.01.09. Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09.2020г.

Председатель ПЦК_____/_____ /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ 01. РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессионально образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00. Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

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

• личностных:

− воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

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

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

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

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

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

• метапредметных:

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

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

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

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

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

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

• предметных:

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

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

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

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

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

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

–основные сведения о русском языке, его месте и роли в современном мире;

–понятие о русском литературном языке и языковой норме.

–основные формулы речевого этикета;

–классификацию гласных и согласных звуков

–варианты литературного произношения гласных, согласных звуков, сочетаний звуков.

–функциональные стили речи и их особенности

–признаки, структура текста

–понятие: стилистически нейтральная и стилистически окрашенная лексика

–условия употребления стилистически ограниченной лексики и фразеологии

–смысловые, морфологические и синтаксические особенности частей речи;

–падежные формы склоняемых частей речи, их значение и употребление;

–основные способы образования слов;

–отличительные особенности словосочетания и предложения, виды подчинительной связи слов: согласование, управление, примыкание;

–способы выражения главных членов предложения;

–способы выражения отрицания;

–способы выражения определительных, объектных и обстоятельственных отношений (выражение места, времени, цели, условия, уступки);

–порядок слов в различных типах предложений;

–синтаксический строй предложения;

–особенности структуры сложных предложений, их типы и средства связи между частями сложного предложения;

–средства и способы связи между предложениями и частями текста;

–основные принципы русской орфографии, правила правописания;

–основные правила пунктуации;

–некоторые особенности разговорного, научного, официально – делового и публицистического стилей;

–основные сведения о тексте, его свойствах, теме, микротеме, смысловой и композиционной структуре.

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

–определять интонацию текста и передавать её;

–правильно произносить слова, словосочетания;

–толковать значение общеупотребительных слов, подбирать к ним синонимы и антонимы;

–пользоваться разными типами словарей;

–делить слова на морфемы, подбирать однокоренные слова;

–определять значения незнакомых слов по словообразовательным элементам;

–правильно употреблять падежные формы склоняемых частей речи;

–правильно употреблять форму зависимого слова при согласовании и управлении;

–правильно употреблять видовременные формы глагола;

–определять словосочетания по отдельным составляющим;

–выделять грамматическую основу предложения;

–определять структуру предложения по строевым элементам;

–употреблять синонимичные синтаксические конструкции для выражения различных смысловых отношений;

–различать тексты различных функциональных стилей по языковым характеристикам;

–анализировать текст: определять тип, стиль, жанр;

–находить в слове орфограммы, в предложении – пунктограммы;

–правильно писать слова с изученными орфограммами, пунктуационно правильно оформлять предложение и текст.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей специальности
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 194 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**194**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**170**
в том числе:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	112
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1 ОК 5 ОК 9
	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	1	
	В том числе, практических работ	**1**	
	Практическая работа № 1 Входной контроль. Тестирование	1	
Раздел 1	Язык и речь. Функциональные стили речи.	**27**	
Тема 1.1 Язык и речь	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6
	Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.	1	
	Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	1	
	В том числе, практических работ	**1**	
	Практическая работа № 2 Основные разновидности устной и письменной речи . Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи	1	
Тема 1.2 **Функциональные стили речи**	**Содержание учебного материала**	**24**	
	Виды речевой деятельности. Основные требования к речи	1	
	Публицистический стиль речи, его назначение	1	
	Изобразительно-выразительные средства художественного стиля	1	
	Текст как произведение речи	1	
	В том числе, практических работ	**20**	
	Практическая работа № 3 Функциональные стили речи и их особенности	1	
	Практическая работа № 4 Разговорный стиль речи, его основные признаки	1	
	Практическая работа № 5 Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля	1	
	Практическая работа № 6 Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение	1	
	Практическая работа № 7-8 Публицистический стиль речи, его назначение	2	
	Практическая работа № 9-10 Художественный стиль речи, его основные признаки	2	
	Практическая работа № 11-12 Функционально-смысловые типы речи	2	
	Практическая работа № 13-14-15 Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект,	3	

	реферат, аннотация)		
	Практическая работа № 16-17-18 Лингвостилистический анализ текста	3	
	Практическая работа № 19-20-21-22 Определение типа, стиля, жанра текста	4	
Раздел 2	Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.	**17**	ОК 1
Тема 2. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография	**Содержание учебного материала**	**17**	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9
	Фонетические единицы. Звук и фонема	1	
	Ударение словесное и логическое. Орфоэпические нормы**.**	1	
	Благозвучие речи	1	
	Фонетический и фонематический принцип русской орфографии	1	
	Функционирование фонетической системы русского языка	1	
	Правописание безударных гласных в корне слова.	1	
	Правописание звонких и глухих согласных	1	
	В том числе, практических работ	**10**	
	Практическая работа № 23-24 Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.	2	
	Практическая работа № 25 Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения	1	
	Практическая работа № 26 Наблюдение над выразительными средствами фонетики	1	
	Практическая работа № 27 Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных	1	
	Практическая работа № 28Употребление буквы Ь.	1	
	Практическая работа № 29 Правописание О/Ё после шипящих и Ц.	1	
	Практическая работа № 30 Правописание приставок на з- / с-	1	
	Практическая работа № 31-32 Тестирование по орфографии	2	
Раздел 3	**Лексикология и фразеология.**	**22**	
Тема 3 Лексикология и фразеология	**Содержание учебного материала**	**22**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6
	Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления	1	
	Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова	1	
	Омонимы, синонимы, антонимы. Роль синонимов в организации речи	2	
	Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы.	2	
	В том числе, практических работ	**16**	
	Практическая работа № 33-34 Метафора, метонимия как выразительные средства языка.	2	
	Практическая работа № 35-36-37 Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов.	3	
	Практическая работа № 38-39 Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи	2	

	Практическая работа № 40-41 Фразеологизмы. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы.	2	
	Практическая работа № 42 Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.	1	
	Практическая работа №43 Активный и пассивный словарный запас	1	
	Практическая работа №44 Лексико-фразеологический разбор	1	
	Практическая работа № 45-46 Лексические нормы. Лексические ошибки	2	
	Практическая работа № 47-48 Лингвостилистический анализ текста	2	
Раздел 4	**Морфемика. Словообразование. Орфография.**	**16**	
Тема 4. Морфемика. Словообразование. Орфография	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем	1	
	Синонимия и антонимия морфем.	1	
	Словообразование знаменательных частей речи.	2	
	Способы словообразования	2	
	В том числе, практических работ	**10**	
	Практическая работа № 49 Синонимия и антонимия морфем.	1	
	Практическая работа № 50-51 Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами	2	
	Практическая работа № 52 Словообразование знаменательных частей речи	1	
	Практическая работа № 53 Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов	1	
	Практическая работа № 54-55 Правописание чередующихся гласных в корнях слов	2	
	Практическая работа № 56 Правописание приставок ПРИ - / - ПРЕ -	1	
	Практическая работа № 57-58 Правописание сложных слов	2	
Раздел 5	**Морфология и орфография**	**40**	
Тема 5. Морфология и орфография	**Содержание учебного материала**	**40**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция).	1	
	Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста.	1	
	Имя существительное.	2	
	Имя прилагательное.	2	
	Имя числительное.	1	
	Местоимение.	1	
	Глагол.	2	
	Причастие и деепричастие как особая форма глагола	2	

	Наречие	2	
	Служебные части речи: предлог, союз, частица. Междометие.	2	
	В том числе, практических работ	**24**	
	Практическая работа № 59 Лексико-грамматические разряды имен существительных	1	
	Практическая работа № 60 Род, число, падеж, склонение имён существительных	1	
	Практическая работа № 61 Правописание суффиксов и окончаний имен существительных	1	
	Практическая работа № 62 Правописание сложных существительных	1	
	Практическая работа № 63 Морфологический разбор имени существительного	1	
	Практическая работа № 64 Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных	1	
	Практическая работа № 65 Правописание сложных прилагательных	1	
	Практическая работа № 66 Лексико-грамматические разряды имен числительных.	1	
	Практическая работа № 67 Правописание числительных	1	
	Практическая работа № 68 Лексико-грамматические разряды местоимений	1	
	Практическая работа № 69 Правописание местоимений	1	
	Практическая работа № 70 Грамматические признаки глагола	1	
	Практическая работа № 71-72 Правописание суффиксов и личных окончаний глагола	2	
	Практическая работа № 73 Причастие как особая форма глагола.	1	
	Практическая работа № 74 Правописание суффиксов и окончаний причастий	1	
	Практическая работа № 75 Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий	1	
	Практическая работа № 76 Грамматические признаки наречия. Слова категории состояния	1	
	Практическая работа № 77 Правописание предлогов.	1	
	Практическая работа № 78 Правописание союзов.	1	
	Практическая работа № 79-80 Правописание частиц *не* и *ни* с разными частями речи	2	
	Практическая работа № 81-82 Тестирование	2	
Раздел 6	**Синтаксис и пунктуация**	**46**	
Тема 6.1 Синтаксис и пунктуация	**Содержание учебного материала**	**46**	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8
	Основные единицы синтаксиса.	1	
	Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании.	2	
	Синтаксический разбор словосочетаний.	1	
	Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения.	1	
	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Способы выражения подлежащего и сказуемого.	2	
	Согласование сказуемого с подлежащим.	2	

	Односоставное и неполное предложение	2	
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).	2	
	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2	
	Анализ ошибок и недочетов в построении простого односложного предложения.	1	
	В том числе, практических работ	**30**	
	Практическая работа № 83 Тире между подлежащим и сказуемым	1	
	Практическая работа № 84 Согласование сказуемого с подлежащим	1	
	Практическая работа № 85 Второстепенные члены предложения	1	
	Практическая работа № 86 Односоставное и неполное предложения	1	
	Практическая работа № 87-88 Знаки препинания в предложении с однородными членами	2	
	Практическая работа № 89-90 Предложения с обособленными и уточняющими членами	2	
	Практическая работа № 91-92 Обособление определений	2	
	Практическая работа № 93 Обособление приложений	1	
	Практическая работа № 94 Обособление дополнений	1	
	Практическая работа № 95 Обособление обстоятельств.	1	
	Практическая работа № 96-97 Вводные слова и предложения	2	
	Практическая работа № 98 Знаки препинания при обращении	1	
	Практическая работа № 99-100 Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи.	2	
	Практическая работа № 101 Знаки препинания при цитатах	1	
	Практическая работа № 102 Сложносочиненное предложение	1	
	Практическая работа № 103 Сложноподчиненное предложение	1	
	Практическая работа № 104-105 Знаки препинания в сложноподчиненном предложении	2	
	Практическая работа № 106 Бессоюзное сложное предложение	1	
	Практическая работа № 107-108 Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении	2	
	Практическая работа № 109-110 Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи	2	
	Практическая работа № 111-112 Тестирование	2	
	Всего	***170***	
	Практических работ	***112***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 01. РУССКИЙ ЯЗЫК

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет, оснащённый оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети “Интернет”;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- телевизор;
- компьютер;
- сетевой удлинитель;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

Библиотечная система колледжа:

1. Т.М. Воителева « Русский язык» Сб. упражнений, (4-е изд. стер)уч. пос. ФГАУ «ФИРО»,2014
2. Е.С. Антонова «Русский язык»(5-е изд) учебник ФГАУ «ФИРО», 2014г
3. Е.С. Антонова « Русский язык Пособие для подготовки к ЕГЭ (2-е изд.испр) уч.пос.ФГАУ «ФИРО»,201
4. Введенская Русский язык и культура речи, УМО РАЕ ,2016

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ 01. РУССКИЙ ЯЗЫК

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1)Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 2)Сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; 3)Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации пенной информации; 4) Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; 5)Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные задания содержат грубые ошибки	практические работы защита проекта устный опрос письменный опрос тестирование сочинение рецензия анализ текста

Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина
ОДБ.02 РОДНОЙ ЯЗЫК

Профессия

43.01.09 «Повар, кондитер»

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Родной язык» разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № _____

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Метляхина В.О., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа профессионального модуля ОДБ.02 «Родной язык» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена на заседании кафедры общественно-гуманитарных дисциплин

Протокол № __ от __ _____20__г.

Заведующая кафедрой _____ Заева И.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.02 РОДНОЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Родной язык» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

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

Родной язык обобщает ранее приобретенные студентами знания и умения по русскому языку с более глубоким осмыслением общих вопросов русского языка.

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

- воспитание гражданина и патриота;
- формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа;
- осознание национального своеобразия русского языка;
- формирование познавательного интереса, уважительного отношения к русскому языку, к родной культуре;

– воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтёрской позиции в отношении популяризации родного языка;

– овладение культурой общения.

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

– создавать тексты в устной и письменной форме;

– различать элементы нормированной и ненормированной речи;

– владеть фонетическими средствами речевой выразительности;

– пользоваться орфоэпическими словарями;

– владеть нормами словоупотребления;

– употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой.

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

– основные компоненты культуры речи;

– особенности русского ударения и произношения;

– орфоэпические нормы;

– лексические и фразеологические единицы;

– синтаксический строй предложений;

– функциональные стили литературного языка.

Обучающийся, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 124 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**124**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**124**
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	70
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ. 02 РОДНОЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы	Объем в часах	Уровень усвоения
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе, практических работ	2	
	Практическая работа № 1 Роль и значение русского языка в современном обществе и мире.	2	
Раздел 1	**Языковая норма, её роль в функционировании литературного языка.**	**20**	
Тема 1.1 Язык и речь	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Язык как знаковая система. Природа и сущность языка. Язык и речь.	2	
Тема 1.2 Понятие о литературном языке и языковой норме	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Функции языка. Формы существования языка.	2	2
	Литературный язык как высшая форма существования национального языка.	2	2
	В том числе, практических работ	**4**	
	Практическая работа № 2 Основные виды норм русского литературного языка.	2	
	Практическая работа № 3 Признаки нормы. Вариативность норм.	2	
Тема 1.3 Словари русского языка	**Содержание учебного материала**	2	
	Классификация словарей русского языка.	2	2
	В том числе, практических работ	2	
	Практическая работа № 4 Работа со словарями.	2	
Тема 1.4 Культура речи	**Содержание учебного материала**	2	
	Понятие и аспекты культуры речи.	2	
	В том числе, практических работ	4	
	Практическая работа № 5 Качества правильной речи.	2	
	Практическая работа № 6 Понятие речевой ошибки. Виды.	2	
Раздел 2	**Фонетика.**	**18**	
Тема 2.1 Фонетические единицы языка	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Понятие и классификация фонетических единиц.	2	2
	В том числе, практических работ	4	
	Практическая работа № 7 Фонетические средства речевой выразительности.	2	

	Практическая работа № 8 Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	2	
Тема 2.2 Особенности русского ударения	**Содержание учебного материала**	4	
	Нормы ударения в существительных, прилагательных, глаголах.	2	2
	Варианты русского литературного произношения	2	2
	В том числе, практических работ	8	
	Практическая работа № 9 Особенности русского ударения.	2	
	Практическая работа № 10 Вариативность в области орфоэпии.	2	
	Практическая работа №11 Трудные случаи произношения гласных и согласных звуков.	2	
	Практическая работа № 12 Работа с орфоэпическими словарями.	2	
Раздел 3	**Лексика и фразеология**	**14**	
Тема 3.1 Слово, его лексическое значение	**Содержание учебного материала**	2	
	Особенности лексики русского языка. Литературная и нелитературная лексика.	2	2
	В том числе, практических работ	4	
	Практическая работа № 13 Омонимия, многозначность, паронимия, антонимия.	2	
	Практическая работа № 14 Лексико-фразеологическая норма.	2	
Тема 3.2 Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии	**Содержание учебного материала**	2	
	Лексическая сочетаемость слов.	2	2
	В том числе, практических работ	6	
	Практическая работа № 15 Лексические ошибки и их исправление.	2	
	Практическая работа № 16 Типы фразеологических единиц, их использование в речи.	2	
	Практическая работа № 17 Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Употребление профессиональной лексики и научных терминов.	2	
Раздел 4	**Словообразование**	**12**	
Тема 4.1 Способы словообразования	**Содержание учебного материала**	2	
	Понятийный аппарат словообразования.	2	2
	В том числе, практических работ	6	
	Практическая работа № 18 Определение способов образования слов.	2	
	Практическая работа № 19 Стилистические возможности словообразования.	2	
	Практическая работа № 20 Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2	
Тема 4.2	**Содержание учебного материала**	2	
	Стилистические средства словообразования.	2	2

Стилистические возможности словообразования	***В том числе, практических работ***	2	
	Практическая работа № 21 Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2	
Раздел 5	**Морфология**	**10**	
Тема 5.1 Морфология	**Содержание учебного материала**	4	
	Самостоятельные и служебные части речи. Повторение.	2	2
	Стилистика частей речи.	2	2
	В том числе, практических работ	6	
	Практическая работа № 22 Морфологическая норма.	2	
	Практическая работа № 23 Нормативное употребление форм слова.	2	
	Практическая работа № 24 Выявление ошибок в употреблении форм слова.	2	
Раздел 6	**Синтаксис**	**14**	
Тема 6.1 Синтаксис	**Содержание учебного материала**	6	
	Основные синтаксические единицы.	2	2
	Простое осложнённое предложение.	2	2
	Сложносочинённое, сложноподчинённое, бессоюзное сложное предложение.	2	2
	В том числе, практических работ	8	
	Практическая работа № 25 Выразительные возможности русского синтаксиса.	2	
	Практическая работа № 26 Выявление грамматических ошибок в предложениях, их устранение.	2	
	Практическая работа № 27 Знаки препинания в простом осложнённом предложении.	2	
	Практическая работа № 28 Знаки препинания в сложном предложении.	2	
Раздел 7	**Нормы русского правописания**	**10**	
Тема 7.1 Нормы русского правописания	**Содержание учебного материала**	4	
	Принципы орфографии и пунктуации.	2	2
	Способы оформления чужой речи.	2	2
	В том числе, практических работ	6	
	Практическая работа № 29 Принципы русской орфографии. Типы орфограмм.	2	
	Практическая работа № 30 Функции знаков препинания и пунктуации в письменном обращении.	2	
	Практическая работа № 31 Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи.	2	
Раздел 8	**Текст. Стили речи**	**12**	
Тема 8.1	**Содержание учебного материала**	6	

Текст. Стили речи	Текст и его структура.	2	2
	Функциональные стили литературного языка.	2	2
	Функционально-смысловые типы речи.	2	2
	В том числе, практических работ	6	
	Практическая работа № 32 Создание текстов в устной и письменной форме учебно-научного и официально-делового стилей.	2	
	Практическая работа № 33 Основы ораторского искусства.	2	
	Практическая работа № 34 Особенности построения публичного выступления.	2	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего	**124**	
	Практических работ	**70**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 02. РОДНОЙ ЯЗЫК

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

Кабинет русского языка и литературы, оснащённый оборудованием:

-рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

-рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;

-комплект учебно-методической документации;

-проектор;

-экран;

-компьютер/ноутбук;

-сетевой удлинитель;

-пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);

-специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

Библиотечная система колледжа:

1. Антонова Е.С. Русский язык, 2019
2. Воителева Т.М. Русский язык, учебник для 10 класса, 2018
3. Воителева Т.М. Русский язык, учебник для 11 класса, 2018

б) дополнительная литература

1. Антонова, Е.С. Русский язык и культура речи: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. - М.: ИЦ Академия, 2016. - 320 с.

2. Воителева Т.М.. Русский язык. Сборник упражнений. М. Издательский центр «Академия», 2015. ФГАУ «ФИРО». 6-е издание, стереотипное. 224 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайтах:

1. Самсонов Н.Б. Русский язык и культура речи. 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО. Научная школа: Московский государственный областной университет г. Москва, 2018. https://biblio-online.ru

2. Голубева, А. В. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для СПО. — М.: Издательство Юрайт. 2018.https://biblio-online.ru

3. Основные правила русского языка на частной странице Игоря Тихонина. http://www.ipmce.su/~igor/osn prav.html

4. Учебники и учебные пособия. Методические материалы для студентов и преподавателей. Работы студентов, интерактивные тесты по русскому языку и др. Тесты он-лайн. http://www.hi-edu.ru

5. Сайт «Культура письменной речи» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gramma.ru, свободный

6. Сайт «Русский язык как родной» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gramotnost.ru/index.html, свободный

7. Электронные словари [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.slovari.ru, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ 02. РОДНОЙ ЯЗЫК

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Уметь:		
Создавать тексты в устной и письменной форме.	развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, мышления, памяти, навыков самостоятельной учебной деятельности, самообразования; способности и готовности к речевому взаимодействию, информационных умений и навыков	практические занятия, реферат, проект.
Различать элементы нормированной и ненормированной речи.		устный ответ, сочинение, рецензия, тестирование.
Владеть фонетическими средствами речевой выразительности; пользоваться орфоэпическими словарями.		конспект, аннотации рефераты сочинение
Владеть нормами словоупотребления; употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой.		практические занятия анализ текста сочинение проект
Знать/понимать:		тестовые задания практические занятия анализ текста
Основные компоненты культуры речи.		
Особенности русского ударения и произношения; орфоэпические нормы.		фронтальный опрос, сочинения
Лексические и фразеологические единицы; синтаксический строй предложений; функциональные стили литературного языка.		анализ текста практические занятия фронтальный опрос, реферат, тестирование

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОДБ. 03 ЛИТЕРАТУРА

Профессия

43.01.09. Повар, кондитер

2018 г

Программа учебной дисциплины «Литература» разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Кравченко Е. И., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Литература» по профессии 43.01.09. Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09. 2018г.
Председатель ПЦК_____/Францкевич М. Ю./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ 03 ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Литература» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00. Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина «Литература» относится к циклу общеобразовательных дисциплин.

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

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

· освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

· знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

· овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

· развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

· воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

· применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

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

· воспроизводить содержание литературного произведения;

· анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

· соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

· определять род и жанр произведения;

· сопоставлять литературные произведения;

· выявлять авторскую позицию;

· выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

· аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

· писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды;

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и

	на государственном и иностранном языках	бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 233 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 233 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	233
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	233
в том числе:	
теоретическое обучение	88
практические занятия	145
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ 03. ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы	Объём в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1.	**Литература I половины XIX века**	**14**	
Литература I половины XIX в	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 1-ОК 9
	Романтизм – ведущее направление русской литературы I пол. XIX века	1	
Тема 1.1 А.С. Пушкин	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Основные этапы жизни и творчества Пушкина.	1	
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 1 «Чувства добрые» в лирике А.С. Пушкина	1	
	Практическая работа № 2 Тема поэта и поэзии в лирике А. С. Пушкина	1	
	Практическая работа № 3 Проблема личности и государства в поэме «Медный всадник»	2	
Тема 1.2. М.Ю.Лермонтов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии. Характеристика творчества	1	
	Своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова.	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 4 М. Ю. Лермонтов о назначении поэзии	1	
	Практическая работа № 5 Трагизм любовной лирики Лермонтова	1	
Тема 1.3. Н. В. Гоголь	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии Н. В. Гоголя	1	
	«Петербургские повести»:проблематика и художественное своеобразие	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 6 Роль искусства и назначение художника в повести «Портрет»	1	
	Практическая работа № 7 Контрольная работа Разделу 1	1	
Раздел 2.	**Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века**	**65**	
Тема 2.1. Русская литература второй половины XIX	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	Культурно-историческое развитие России середины XIX века и отражение его в литературе	1	
	Литературная критика и журналы1860-х годов	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 8 Художественные открытия второй половины XIX века	1	

Тема 2.2. А. Н. Островский	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии. Социально-культурная новизна драматургии А.Н.Островского	1	
	В том числе, практических занятий	**5**	
	Практическая работа № 9 Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишённым нравственных основ.	1	
	Практическая работа № 10 Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры.	1	
	Практическая работа № 11 Нравственные проблемы драмы «Гроза»	1	
	Практическая работа № 12 Техника написания сочинения	2	
Тема 2.3. И. А. Гончаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии А. И. Гончарова		
	Творческая история романа И. А. Гончарова «Обломов». Обломов и Штольц		
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 13 Сон Обломова как художественно-философский центр романа	1	
Тема 2.4. И. С. Тургенев	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии И. С. Тургенева.	1	
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 14 Дворянство в изображении И.С.Тургенева.	2	
	Практическая работа № 15 Базаров в системе образов романа.	1	
	Практическая работа № 16 Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания	1	
	Практическая работа № 17 Техника написания сочинения	2	
Тема 2.5. Н. Г. Чернышевский	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1- ОК-9
	Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского	1	
	Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе «Что делать?» Образы «новых людей».	1	
Тема 2.6. М.Е. Салтыков – Щедрин	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,
	Сведения из биографии.		
	Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина		
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 18 Гротеск, аллегория, символика, язык «Истории одного города»	1	
Тема 2.7.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2,
	Сведения из биографии Н.С.Лескова. Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова	1	

Н. С. Лесков	Повесть «Очарованный странник». Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5,
	Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина.	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 19 Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова	1	
Тема 2.8. **Ф. М. Достоев-ский**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии. Ф. М. Достоевский как мыслитель и художник.	1	
	«Преступление и наказание»: история создания, своеобразие жанра. Петербург Достоевского.	1	
	Символическое значение образа «вечной Сонечки».	1	
	Нравственные проблемы романа «Преступление и наказание». Споры вокруг романа и главного героя	1	
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 20 Социальные и философские основы бунта Раскольникова.	2	
	Практическая работа № 21 Крушение теории Раскольникова	2	
	Практическая работа № 22 Сочинение-рассуждение	2	
Тема 2.9. **Л. Н. Толстой**	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК 9
	Жизненный и творческий путь Л. Н. Толстого. Духовные искания писателя.	1	
	Творческая история «Войны и мира». Смысл названия, композиция, система образов романа.	1	
	Изображение войны 1812 года. Осуждение жестокости войны	1	
	Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».	1	
	В том числе, практических занятий	**12**	
	Практическая работа № 23 Светское общество в изображении Л.Н. Толстого	2	
	Практическая работа № 24 Духовные искания главных героев романа Андрея Болконского и Пьера Безухова, Наташи Ростовой	4	
	Практическая работа № 25 Толстовский идеал семьи	1	
	Практическая работа № 26 «Мысль народная» в романе – эпопея Толстого	1	
	Практическая работа № 27 Изображение войны 1812 года. Кутузов и Наполеон.	2	
	Практическая работа № 28 Сочинение-рассуждение	2	
Тема 2.10. **А. П. Чехов**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1-ОК5 ОК 9
	Сведения из биографии А. П. Чехова (с обобщением ранее изученного)	1	
	Новый тип рассказа.Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова	1	
	Драматургия А. Чехова	1	
	В том числе, практических занятий	**7**	
	Практическая работа № 29 «Маленький человек» в прозе А. П. Чехова	1	

	Практическая работа № 30 Комедия «Вишневый сад»	3	
	Практическая работа № 31 Система персонажей комедии «Вишнёвый сад»	3	
Раздел 3.	**Поэзия второй половины XIX века**	**17**	
Тема 3.1. **Ф. И. Тютчев**	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-ОК 5, ОК 9
	Жизненный и творческий путь Ф. И.Тютчева.	1	
	Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 32 Художественные особенности лирики Ф.И.Тютчева	1	
Тема 3.2. **А.А.Фет**	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-ОК 5
	Жизненный и творческий путь А. А. Фета	1	
	Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 33 Художественное своеобразие лирики А. А. Фета.	1	
Тема 3.3. **А. К. Толстой**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1 ОК 6, ОК 8
	Жизненный и творческий путь А. К. Толстого	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 34 Тема любви в лирике А.К.Толстого	1	
Тема 3.4. **Н.А.Некрасов**	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8
	Сведения из биографии поэта с обзором его творчества	1	
	Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов	1	
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: замысел, сюжет, композиция,	1	
	Нравственные проблемы поэмы	1	
	В том числе, практических занятий	**5**	
	Практическая работа № 35 Гражданский пафос лирики Н.А.Некрасова	1	
	Практическая работа № 36 Многообразие крестьянских типов в поэме Н.А.Некрасова	2	
	Практическая работа № 37 Образ «народного заступника	1	
	Практическая работа № 38 Зачёт по Разделу 3	1	
Литература XX века			ОК 1-ОК 5, ОК 9
Раздел 4.	**Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века**	**26**	
Тема 4.1. Литература начала XX века	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 39 Составление плана и конспекта ответа на тему «Характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе»	2	

Тема 4. 2. **И. А. Бунин**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	И.А. Бунин. Сведения из биографии. Философичность лирики И. А. Бунина	1	
	Проза И.А.Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи».	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 40 Слово, подробность, деталь в рассказе И. А. Бунина «Темные аллеи»	2	
Тема 4. 3. **А. И. Куприн.**	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1- ОК 3, ОК 9
	Сведения из биографии А. И. Куприна. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна.	1	
	Повесть «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств.	1	
	Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Осуждение пороков современного общества	1	
Тема 4.4. **Серебряный век русской поэзии**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	Серебряный век как своеобразный «русский Ренессанс».	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 41 Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акме-изм, футуризм	3	
Тема 4.5. **А.М.Горький**	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии. Правда жизни в рассказах Горького.	1	
	Новаторство Горького-драматурга. Пьеса «На дне»	1	
	Темы и проблемы романтического творчества М.Горького	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 42 Система образов пьесы «На дне»	2	
	Практическая работа № 43 Спор о назначении человека	1	
Тема 4.6. **А. А. Блок**	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии А. А. Блока	1	
	Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции.	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 44 Тема Родины. Анализ стихотворения	1	
	Практическая работа № 45 Тема любви. Анализ стихотворения	1	
	Практическая работа № 46 Композиция, лексика, ритмика поэмы «Двенадцать»	1	
Раздел 5.	**Особенности развития литературы 20-х годов**	**18**	ОК 1,
Тема 5.1. **Литературный**	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,
	Литературный процесс 20-х годов. Политика партии в области литературы	1	
	Интеллигенция и революция в литературе 20-х годов «Хождение по мукам» А. Толстого	1	
	В том числе, практических занятий	**5**	

процесс 20-х годов	**Практическая работа № 47** Литературные группировки. Составление таблицы стр 139-144	1	ОК 9
	Практическая работа № 48 Тема России и революции в поэзии М.Волошина, М. Светлова	2	
	Практическая работа № 49 Е. Замятин. Роман-антиутопия «Мы»	2	
Тема 5.2. **В. В. Маяковский**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 50 Составление таблицы «Хроника жизни и творчества Маяковского» (Задание 2 стр.167 учебника)	1	
	Практическая работа № 51 Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.	1	
	Практическая работа № 52 Новый советский человек в лирике В. Маяковского	1	
	Практическая работа № 53 Характер и личность автора в стихах о любви.	1	
Тема 5.3. **С.А. Есенин**	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,
	Поэма С. А. Есенина «Анна Снегина» - поэма о судьбе человека и Родины.	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 54 Составление таблицы «Хроника жизни и творчества Есенина» (Задание 3 стр.188 учебника)	1	
	Практическая работа № 55 Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина	2	
Тема 5.4. **А. А.Фадеев**	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии А. А. Фадеева(с обобщением ранее изученного)	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 56 Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа	2	
Раздел 6.	**Особенности развития литературы 30- начала 40-х годов**	**36**	
Тема 6.1. **Литература 30-х - начала 40-х годов**	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Становление новой культуры в 1930-е годы	1	
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 57 Составление тезисного плана «Советский роман как жанр» (№ 3 стр. 208 учебника)	1	
	Практическая работа № 58 Поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского.	2	
	Практическая работа № 59 Сатирическое обличение нового быта в рассказах М. Зощенко	1	
Тема 6.2. **М. И. Цветаева**	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5
	Сведения из биографии М. И. Цветаевой	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 60 Своеобразие поэтического стиля М. Цветаевой	2	

Тема 6.3. О. Э. Мандельш-там	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-ОК 5,
	Сведения из биографии О. Э. Мандельштама	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 61 Идейно-тематические и художественные особенности поэзии Мандельштама	2	
Тема 6.4. Андрей Платонов	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии А. Платонова	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 62 Своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, язык) в романе «Котлован» А. Платонова	2	
Тема 6.5. И. Э. Бабель	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-ОК 5,
	Сведения из биографии писателя	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 63 Изображение событий Гражданской войны в «Конармии»	2	
	Практическая работа № 64 Сочинение «Человек в огне Гражданской войны»	1	
Тема 6.6. М. А. Булгаков	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,
	Краткий обзор жизни и творчества	1	
	Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра	1	
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 65 Система образов. Фантастическое и реалистическое в романе.	2	
	Практическая работа № 66 Любовь и судьба Мастера. Аналитическая работа с текстом.	2	
Тема 6. 7. А. Н. Толстой	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5,
	Сведения из биографии. Роман «Пётр Первый». Роль личности в истории	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 67 Образ Петра. Мастерство А. Н. Толстого	1	
Тема 6.8. М. А. Шолохов	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного).	1	
	Гуманизм «Донских рассказов»	1	
	«Тихий Дон» - роман о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны	1	
	Мастерство психологического анализа. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова.	1	
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 68 Образ Григория Мелехова.	2	
	Практическая работа № 69 Женские судьбы. Любовь на страницах романа.	1	

	Практическая работа № 70 Роль пейзажа в романе	1	
	Практическая работа № 71 Сочинение по роману «Тихий Дон»	2	
Раздел 7.	**Особенности развития литературы периода ВОВ и первых послевоенных лет**	**12**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 7.1 Основные жанры литературы военных лет. «Поэзия огненных лет»	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Особенности развития литературы периода ВОВ и первых послевоенных лет. Деятели литературы и искусства на защите Отечества.	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 72 Публицистика военных лет	1	
	Практическая работа № 73 «Поэзия огненных лет»	2	
Тема 7.2 А. А. Ахматова	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	Жизненный и творческий путь А. А. Ахматовой	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 74 Тема любви к родной земле, Родине. Анализ стихотворения	1	
	Практическая работа № 75 Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм эпохи	2	
Тема 7.3. Б. Л. Пастернак	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии Б. Л. Пастернака. Основные темы лирики.	1	
	Роман «Доктор Живаго».	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 76 Единство человеческой души и стихии мира в лирике.	1	
Раздел 8.	**Особенности развития литературы 1950-1980-х годов.**	**30**	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5
Тема 8.1. Проза второй половины XX века	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века.	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 77 семинар «Многонациональная советская литература»	1	
Тема 8.2. Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы	**Содержание учебного материала**	**11**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Литература периода «оттепели». Реалистическая литература. Возрождение авангардных тенденций	1	
	В том числе, практических занятий	**10**	
	Практическая работа № 78 Новое осмысление военной темы в творчестве Васильева, Кондратьева	2	
	Практическая работа № 79 Великая Отечественная война в творчестве дальневосточных поэтов и писателей.	2	
	Практическая работа № 80 «Городская проза» Ю. Трифонов	1	
	Практическая работа № 81 «Деревенская проза» В. М. Шукшин	1	
	Практическая работа № 82 Нравственные проблемы в творчестве В. Распутина	2	

	Практическая работа № 83 Экологические и нравственные проблемы в повести «Царь-рыба» В.П. Астафьева	2	
Тема 8.3. Творчество пэтов в 1950-1980-е годы	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Поэзия второй половины XX века. Новые темы, идеи, образы	1	
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 84 Поэзия Н. Рубцова	1	
	Практическая работа № 85 Поэзия Р. Гамзатова: соотношение национального и общечеловеческого	1	
	Практическая работа № 86 Поэтическое кредо Е. Евтушенко: «Поэт в России больше, чем поэт»	1	
	Практическая работа № 87 Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образов	1	
	Практическая работа № 88 «Нерв» поэзии и песни В. Высоцкого.	1	
	Практическая работа № 89 Бардовская песня	1	
Тема 8.4. Драматургия 1950-1980-х годов. Творчество А. В. Вампилова	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1- ОК 5 ОК 9
	Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1980-х годов	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 90 Нравственная проблематика пьес А.Вампилова. Комедия «Старший сын»	2	
Тема 8. 5. А. Т. Твардовский	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1- ОК 5, ОК 9
	Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного).	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 91 Анализ стихотворения А. Т. Твардовского	1	
	Практическая работа № 92 Поэма «По праву памяти». Драматизм и исповедальность поэмы.	1	
8.6 А. И. Солженицын	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына.	1	
	«Лагерная тема». Трагическая судьба человека в тоталитарном государстве	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 93 Повесть«Один день Ивана Денисовича»	1	
	Практическая работа № 94 Рассказ “Матрёнин двор»	1	
Раздел 9.	**Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)**	**5**	ОК 1-

Тема 9.1. Три волны русской эмиграции	**Содержание учебного материала**	**1**	
	Три волны эмиграции русских писателей	1	
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 95 Селективный конспект «Три волны эмиграции»	1	
	Практическая работа № 96 Первая волна русской эмиграции. Творчество В. Набокова	1	
	Практическая работа № 97 Вторая война русской эмиграции. Творчество Г. Владимова	1	
	Практическая работа № 98 Третья волна русской эмиграции. Творчество И. Бродского	1	
Раздел 10.	**Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов**	**10**	
Тема 10.1. Литература на современном этапе. Обзор.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	Основные направления развития современной литературы.	1	
	В. Войнович «Жизнь и приключения солдата Ивана Чонкина».	1	
	В. Ерофеев «Москва – Петушки»	1	
	В. Крупин. «Люби меня, как я тебя»	1	
	В.Маканин. Рассказ «Кавказский пленный». Человек на войне	1	
	«Задержанная» и «возвращенная» литература.	1	
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 99 «Женская проза»: Л. Улицкая. «Русское варенье»	2	
	Практическая работа № 100 Зачёт по литературе	2	
	Всего	**233**	
	Практических занятий	**145**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ. 03. ЛИТЕРАТУРА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет русского языка и литература, оснащённый оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети “Интернет”;
- рабочие места обучающихся
- комплект учебно-методической документации;
- телевизор;
- компьютер;
- сетевой удлинитель;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

Библиотечная система колледжа:

1. Обернихина Г. А. (под ред.) Литература: Практикум. Учебное пособие, ОИЦ «Академия», 2014 г.
2. Обернихина Г. А. (под ред.) Литература. В двух частях. Ч.1, ОИЦ «Академия», 2014 г.
3. Обернихина Г. А. (под ред.) Литература. В двух частях. Ч.2, ОИЦ «Академия», 2014 г.

б) дополнительная литература

1. Сафонов А.А., Сафонова М.А. Литература 10 класс. Хрестоматия. Учебное пособие для СПО.
Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова. Москва.2018 г. https://biblio-online.ru
2. Сафонов А.А., Сафонова М.А. Литература 11 класс. Хрестоматия. Учебное пособие для СПО.
Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова. Москва.2018 г https://biblio-online.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ 03. ЛИТЕРАТУРА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
1) воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; 2) соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; 3) определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; 4) писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	устный опрос, письменный опрос индивидуальные задания, тестовые задания, доклады, устные и письменные сообщения; выразительное чтение, чтение наизусть анализ текста; практические занятия, проект литературные викторины, самооценивание и взаимооценивание составление таблиц, аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; сочинение, рецензия

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
“Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса”

№ 10/20-21 РП
04.09.2020

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОДБ. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (Английский язык)

Профессия

43.01.09 “Повар, кондитер”

2020 г.

Программа учебной дисциплины ОДБ. 03 Иностранный язык (Английский язык) разработана на основе: примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организации. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением “Федеральный институт развития образования” (ФГАУ “ФИРО”) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение “Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса”

Разработчики:

Бибикова О. В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ “Комсомольский - на - Амуре колледж технологий и сервиса”

Рецензенты:

Красноперова Ю. В., к.ф.н., зав. кафедры первого иностранного языка и переводоведения ФГБОУ ВО “АмГПГУ”

Программа учебной дисциплины ОДБ. 03 Иностранный язык (Английский язык) по профессии 43.01.09 “Повар, кондитер” согласована и утверждена на заседании кафедры “Социальных и экономических дисциплин”

Протокол № 1 от 07.09 2020 г.

Зав. кафедрой _____ И. П. Гусакова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

1.1 Программа учебной дисциплины БД. 03 Иностранный язык (Английский язык) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии СПО 43.01.09 “Повар, кондитер”, укрупненной группы 43.00.00. Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

Программа **ОДБ. 03 Иностранный язык (Английский язык)** ориентирована на достижение следующих целей и результатов:

1. формирование представлений об иностранном языке как о языке международного общения и средства приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

2. формирование коммуникативной компетенции, позволяющей общаться на иностранном языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий мотивов и целей общения;

3. дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

а) речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

б) языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема

используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

в) социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

г) компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

д) учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

4. воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

5. воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

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

– лексический минимум (1200-1400 лексических единиц);

– грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов общей и профессиональной направленности.

Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей специальности
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 200 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Обязательная учебная нагрузка	**200**
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	200
самостоятельная работа	-

2.2. Тематический план учебной дисциплины ОДБ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	***Содержание учебного материала***	2	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения		
	2. Цели и задачи изучения иностранного языка в учреждениях среднего профессионального образования		
Раздел 1. Грамматика.			
Тема 1.1. Артикль.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Понятие “артикль”; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля		
	2. Случаи, когда артикль не употребляется		
	3. Особенности употребления артиклей с географическими названиями		
	4. Устойчивые словосочетания, в которых употребляется или не употребляется артикль		
Тема 1.2. Местоимения.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Значение местоимения как части речи, личные местоимения и их падежи, функции в предложении		
	2. Две формы притяжательных местоимений, особенности перевода на русский язык		
	3. Особенности указательных, вопросительных и возвратных местоимений в английском языке; особенности рода, числа и падежа указательных местоимений, способы перевода на русский язык; нахождение местоимений в предложениях, перевод с русского на английский и наоборот		
	4. Различия в употреблении количественных и неопределенных местоимений и местоименных выражений, значение местоимений; употребление местоимения в речи, перевод данных местоимений с русского на английский и наоборот		
Тема 1.3. Спряжение глагола to be.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Спряжение глагола to be в настоящем, будущем и прошедшем временах		
	2. Образование вопросительной и отрицательной форм		
	3. Употребление в речи		
Тема 1.4. Глагол to have и оборот to have got.	***Содержание учебного материала***	4	ОК 1 ОК 2 ОК 6
	1. Спряжение глагола to have в настоящем, прошедшем и будущем времени		
	2. Образование вопросительной и отрицательной форм		

	3. Употребление их в речи		ОК 10
Тема 1.5. Имя существительное.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Особенности существительных в английском языке, собственные и нарицательные, категории рода, числа и падежа существительных в отличии от русского языка		
	2. Образование притяжательного падежа		
	3. Образование множественного числа существительных, существительные, которые образуют множественное число не по правилам; исчисляемые и неисчисляемые существительные; правила правописания; употребление в речи		
Тема 1.6. Числительные.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Значение числительных		
	2. Деление на количественные и порядковые; особенности образования количественных и порядковых числительных		
	3. Чтение хронологических дат; чтение чисел и хронологических дат		
	4. Употребление числительных в речи		
Тема 1.7. Времена английского глагола.	***Содержание учебного материала***	20	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Характеристика действий, выраженных временами английского глагола		
	2. Образование времен английского глагола; употребление форм вспомогательных глаголов		
	3. Образование вопросительных и отрицательных предложений с глаголами		
	4. Порядок слов в английском предложении		
	5. Наречия времени		
	6. Отличительные особенности временен,, определение времени глагола в предложении		
	7. Перевод предложений с английского языка на русский язык и наоборот		
Тема 1.8. Предлоги	***Содержание учебного материала.***	4	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Основные случаи употребления предлогов места, времени, направлении и др.		
	2. Случаи, когда предлог не употребляется.		
	3. Многозначность предлогов		
Тема 1.9. Оборот there + be.	***Содержание учебного материала.***	4	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Оборот **there + be** в *Present*, *Past* и *Future Simple*		
	2. Особенности перевода предложений с данным оборотом на русский язык		
	3. Порядок слов в предложении с данным оборотом		
Тема 1.10. Имя прилагательное.	***Содержание учебного материала***	4	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Способы образования сравнительной и превосходной степеней прилагательных (при помощи суффиксов и наречий more и the most)		
	2. Случаи образования степеней сравнения не по общему правилу		

	3. Распознание форм степеней сравнения прилагательных в текстах и использование их в речи		
Тема 1.11. Модальные глаголы.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Характерные особенности модальных глаголов		
	2. Отличие модального глагола от других глаголов		
	3. Особенности употребления смыслового глагола после модальных		
	4. Формы, значение и функции модальных глаголов и их заменители; особенности употребления модальных глаголов		
Раздел 2. Общеупотребительная лексика			
Тема 2.1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии).	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.2. Межличностные отношения.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков.		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.3. Человек, здоровье, спорт.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.4. Повседневная жизнь, условия жизни. Планирование времени.	***Содержание учебного материала***	10	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		

	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.5. Досуг.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.6. Магазины. Товары. Совершение покупок.	***Содержание учебного материала***	8	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.7. Научно-технический прогресс.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.8. Туризм, краеведение**.**	***Содержание учебного материала***	8	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.9. Россия. Национальные символы. Государственное и политическое	***Содержание учебного материала***	8	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		

устройство.	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.10. Англо-говорящие страны. Географическое положение, климат, государственное и политическое устройство.	***Содержание учебного материала***	8	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.11. Профессии и профессиональные качества, карьера.	***Содержание учебного материала***	6	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.12. Кухня различных стран мира. Традиции питания**.**	***Содержание учебного материала***	8	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.13. Продукты. Меню.	***Содержание учебного материала***	10	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		
	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Тема 2.14. Способы приготовления пищи.	***Содержание учебного материала***	18	ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
	1. Лексика по теме и речевые клише		
	2. Развитие слухопроизносительных и фонетических навыков		
	3. Грамматика, необходимая для составления рассказа на основе данного речевого образца		

	4. Работа с текстами с использованием разных стратегий, выполнение переводов и заданий по теме		
Раздел 3. Обобщение и контроль			ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 10
Обобщение и контроль	***Содержание учебного материала***	12	
	Использование полученных знаний по грамматике и лексике в речи, письме по пройденным темам.		
	Итого:	**200**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен кабинет иностранного языка, оснащённый оборудованием:

– рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети “Интернет”;

– рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети “Интернет” и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;

– комплект учебно-методической документации;

– проектор;

– экран;

– компьютер/ноутбук;

– сетевой удлинитель;

– пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);

– специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

а) IPR books электронно-библиотечная система:

1. Агабекян, И. П. Английский язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. П. Агабекян. - Электрон. текстовые данные. - Саратов : ЭБС IPRbooks, 2015. - 318 c. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35578.html

2. Хорень, Р. В. Практическая грамматика английского языка = English Grammar Practice [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. В. Хорень, И. В. Крюковская, Е. М. Стамбакио. - Электрон. текстовые данные. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 568 с. - 978-985-503-639-6. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67719.html

б) Библиотечная система:

1. Агабекян, И. П. Английский для ссузов: учебное пособие / И. П. Агабекян. - М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2016. - 280 с. ISBN: 978-5-392-21498-3

2. Бибикова, О. В., Кисарова, Ю. В. Грамматика английского языка. Учебное пособие. - Комсомольск-на-Амуре, 2020.

3. Голубев, А. П. Английский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - М. : Издательский центр “Академия”, 2016. - 336 с. ISBN: 978-5-4468-4423-4

4. Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО / [Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В.Лаврик]. – М.: Издательский центр “Академия”, 2016. – 256 с. ISBN 978-5-4468-3430-3

5. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. – М.: Издательский центр “Академия”, 2020. – 320 с. ISBN 978-5-4468-8999-0

3.2.2. Дополнительная литература:

а) IPR books электронно-библиотечная система:

1. Голицынский, Ю. Б. Грамматика английского языка [Электронный ресурс] : сборник упражнений / Ю. Б. Голицынский. - Электрон. текстовые данные. - СПб. : КАРО, 2013. - 192 с. - 978-5-9925-0175-9. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/19511.html

2. Дроздова, Т. Ю. English Grammar: Reference and Practice. Version 2.0. [Электронный ресурс] / Т. Ю. Дроздова, В. Г. Маилова, А. И. Берестова. - Элек-

трон. текстовые данные. - СПб. : Антология, 2014. - 424 c. - 978-5-94962-272-8. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/42432.html

3. Коровкина, Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум. English in the profession. Food catering. Course pack : учебное пособие [Электронный ресурс] / Д. В. Коровкина. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. - 76 c. - ISBN 978-985-503-680-8. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84905.html

б) Библиотечная система:

1. Агабекян, И. П. Английский язык для обслужающего персонала: учебное пособие / И. П. Агабекян. - М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2017. - 280 с. ISBN: 978-5-392-18174-2, 978-5-392-18517-7, 978-5-392-23324-3

2. Голицынский, Ю. Б. Грамматика. Сборник упражнений. / Ю. Б. Голицынский - СПб. : Каро, - 2014. - 576 с. 36. ISBN: 978-5-9925-0545-0

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. www.britannica.com (энциклопедия “Британника”).

4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

5. www.forvo.com (All the words in the world. Pronounced)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-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. -лексический минимум (1200-1400 лексических единиц); -грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов общей и профессиональной направленности.	**“Отлично”** - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. **“Хорошо”** - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. **“Удовлетворительно”** - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. **“Неудовлетворительно”** - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	устный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач компьютерное тестирование на знание терминологии по теме; контрольная работа; наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью обучающегося); оценка выполнения практического задания (работы); разноуровневые контрольные и самостоятельные работы; тестовые задания по грамматике и лексике; фонетические и лексические диктанты.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОДБ. 05 ИСТОРИЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «История» разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 21 июля 2017 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Францкевич М. Ю., преподаватель первой квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «История» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09.2018 г.

Председатель ПЦК_____/Францкевич М.Ю./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ 05. ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «История» относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей: воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

-развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

-освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

-овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

-формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей,

определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

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

***личностных*:**

-сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

-становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

-готовность к служению Отечеству, его защите;

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному

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

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

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

***метапредметных*:**

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставлен-

ных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

***предметных*:**

-сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

-владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

-сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

-владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

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

Обучающийся, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для

		профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 207 часов; из них теоретическое обучение 129 часов, практические занятия 78 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Максимальное количество часов	***207***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***207***
в том числе:	
теоретическое обучение	129
практические занятия	78
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ 05. История

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*	*Объем часов*	*Осваиваемые элементы компетенций*
1	**2**	**3**	**4**
Введение	***Содержание учебного материала***	***2***	
	Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними.	2	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 07 ОК 09
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.		***2***	
Тема 1.1 Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 06
	1. Периодизация и хронология первобытной истории. Теории происхождения человека. 2. Происхождение человека (антропогенез). Люди эпохи палеолита. 3. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Появление человека современного вида.		
Тема 1.2 Неолитическая революция и ее последствия.	***Содержание учебного материала***	**1**	
	1.Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции 2.Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. 3.Прародина производящего хозяйства.		ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Цивилизации Древнего мира		***8***	ОК 01ОК 02
Тема 2.1 Древнейшие государства.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 03ОК 04 К 07ОК 09
	1.Понятие цивилизации. 2. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. 3. Специфика древнеегипетской цивилизации**.**		
Тема 2.2. Древняя Греция.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 04ОК 05 ОК 06ОК 07
	1.Особенности географического положения и природы Греции. 2. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. 3.Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах.		
Тема 2.3. Древний Рим	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 05 ОК 06ОК 07 ОК 09
	1. Рим в период правления царей. 2.Рождение Римской республики и особенности управления в ней. 3.Римская империя: территория, управление.		
Тема 2.4. Культура и религия	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 07
	1.Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока.		

Древнего мира	2.Возникновение христианства		ОК 09ОК 10 ОК11
	***В том числе, практических занятий и лабораторных работ**:*	**2**	
	Практическое занятие № 1.Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры	2	
Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века		***16***	
Тема3.1 Образование варварских королевств в Европе.	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 07 ОК 08
	1.Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. 2.Великое переселение народов. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. 3.Варварские королевства.		
Тема 3.2 Возникновение ислама. Арабские завоевания	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1.Арабы. Мухаммед и его учение. 2. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. 3.Образование Арабского халифата. Арабские завоевания.		
Тема 3.3 Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе.	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1.Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. 2.Основные черты западноевропейского феодализма. Причины возникновения феодализма. Феодальное землевладение. 3.Структура и сословия средневекового общества.		
Тема 3.4. Восток в Средние века**.**	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК05
	1.Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. 2.Особенности развития Китая, Японии.		
Тема 3.5 Католическая церковь в Средние века.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 07ОК 08 ОК 09ОК 10 ОК 11
	1.Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. 2.Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. 3.Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе.		
Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству		***20***	
Тема 4.1 Образование Древнерусского государства	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 08 ОК 10
	1. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. 2. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев – центры древнерусской государственности. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдье). 3. Социально-экономический и политический строй Древней Руси.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 2. Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика.	2	

Тема 4.2 Христианство и язычество	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ОК 08
	1.Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. 2.Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие №3 Крещение Руси: причины, основные события, значение.	1	
Тема 4.3 Политическая раздробленность на Руси	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11
	1. Политическая раздробленность: причины и последствия. 2. Крупнейшие самостоятельные центры Руси (Новгородская земля, Владимиро - Суздальское княжество, Киевское княжество) 3. Зарождение стремления к объединению русских земель		
Тема 4.4 Древнерусская культура	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07ОК 08 ОК 09
	1.Особенности древнерусской культуры. 2.Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 4. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески).	1	
Тема 4.5 Монгольское завоевание и его последствия	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 01ОК 02 ОК 07ОК08 ОК09
	1 .Монгольское нашествие. Сражение на Калке. 2. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. 3. Борьба Руси против экспансии с Запада.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие №5. Борьба Руси с иноземными завоевателями.Монгольское нашествие. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич	1	
Тема 4.6. Причины и основные этапы объединения русских земель	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 08
	1. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. 2. Куликовская битва, ее значение. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. 3. Образование единого Русского государства и его значение. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Предпосылки крепостнической системы.	2	
Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству		***18***	
Тема 5.1	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01ОК 02

Россия в правление Ивана Грозного	1. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. 2. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. 3. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Ливонская война, ее итоги и последствия Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.	2	ОК 07ОК08 ОК09
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04
	Практическое занятие № 6.Россия в правление Ивана Грозного.	2	
Тема 5.2. Смутное время начала XVII века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07
	1.Смута: причины, участники, последствия. Освободительная борьба против интервентов. Ополчение К.Минина и Д.Пожарского. Освобождение Москвы. 2.Окончание Смуты и возрождение российской государственности. 3. Начало царствования династии Романовых	2	
Тема 5.3 Становление абсолютизма в России.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 02ОК 07 ОК08 ОК09
	1.Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. 2. Начало становления абсолютизма. Освоение Сибири и Дальнего Востока. 3. Внешняя политика России в XVII веке.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 7 Окончание смуты и возрождение российской государственности Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.	2	
Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке.		***18***	
Тема 6.1 Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 08
	1.Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. 2.Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 8. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство.	2	
Тема 6.2. Великие географические открытия.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 08
	1.Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки**.**		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 9. Образование колониальных империй**.** Политические, экономические и культурные последствия	2	

	Великих географических открытий.		
Тема 6.3. Возрождение и гуманизм в Западной Европе	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 07ОК08 ОК09
	1.Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». 2.Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Европе.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 10. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса. Высокое Возрождение в Италии. Идеология Просвещения и значение ее распространения.	2	
Тема 6.4. Становление абсолютизма в европейских странах	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06
	1.Абсолютизм как общественно - политическая система. 2.Абсолютизм во Франции, Испании, Англии. 3.Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 11. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности	2	
Тема 6.5. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 07ОК08 ОК09 ОК 10 ОК11
	1.Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. 2.Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. 3.Значение колоний для развития стран Западной Европы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 12 Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы	2	
Тема 6.6 Война за независимость в США. Французская революция конца XVIII века.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 08
	1.Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. 2.Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие №13. Война за независимость как первая буржуазная революция в США.Свержение монархии и установление республики во Франции.Международное значение французской революции.	2	
Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи		***18***	
Тема 7.1 Россия в эпоху петровских	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06
	1.Начало царствования Петра I. Начало самостоятельного правления Петра I 2.Северная война: причины, основные события, итоги.		

преобразований	3.Провозглашение России империей 4. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма.	1	ОК 07ОК 08
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 14. Итоги и цена преобразований Петра Великого**.**	1	
Тема 7.2. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04
	1.Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века 2.Расширение привилегий дворянства		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие №15. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия.	2	
Тема 7.3 Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 08 ОК10 ОК11
	1.Жалованные грамоты дворянству и городам. 2 Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П.А.Румянцев, А.В.Суворов, Ф.Ф.Ушаков). 3.Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г.А.Потемкин	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 16 Народные движения. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение**.**	1	
Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации		***6***	
Тема 8.1 Промышленный переворот и его последствия	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК08 ОК09
	1.Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. 2.Социальные последствия промышленной революции. 3. Индустриальное общество		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие №17 Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.	2	
Тема 8.2 Международные отношения XIX века.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 07 ОК 09
	1.Крушение наполеоновской империи и его причины. 2.Создание Венской системы международных отношений		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 18 Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.	2	
Тема 8.3	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03

Развитие западноевропейской культуры	1. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. 2.Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей.		ОК 04ОК 07 ОК 09ОК 08 ОК 09
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие №19 Важнейшие научные открытия. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.	2	
Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока		***2***	
Тема 9.1 Колониальная экспансия европейских стран.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 05 ОК 06ОК 09 ОК10ОК11
	1.Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. 2.Значение колоний для ускоренного развития западных стран. 3. Традиционные общества и колониальное управление. 4.Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**2**	
	Практическое занятие № 20 Колониальный раздел Азии и Африки. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии. Революция Мэйдзи и ее последствия.	2	
Раздел 10. Российская империя в XIX веке.		***20***	
Тема 10.1 Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 05 ОК 06ОК 07 ОК 08ОК 09 ОК 10ОК 11
	1.Император Александр I и его окружение. 2. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М.И.Кутузов, П.И.Багратион, Н.Н.Раевский, Д.В.Давыдов и др.). 3. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. 4. Изменение внутриполитического курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 21.Отечественная война 1812 года.	1	
Тема 10.2 Движение декабристов	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1.Движение декабристов. 2.Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 22 Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П.И.Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М.Муравьева. Значение движения декабристов.	1	

Тема 10.3 Правление Николая I.	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09 ОК 10ОК 11
	1.Внутренняя политика Николая I. Кодификация законов. 2.Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П.Д.Киселева. Финансовая реформа Е.Ф.Канкрина. Теория официальной народности (С.С.Уваров). 3.Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. 4.Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.	1	
Тема 10.4 Либеральные реформы 1860-х годов	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 09 ОК11
	1. Император Александр II и его окружение. 2. Подготовка крестьянской реформы. Основные положения Крестьянской реформы 1861года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. 3.Итоги и последствия реформ 1860—1870-х годов. Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 23. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века.	1	
Тема 10.5 Общественное движение во второй половине XIX века	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 07ОК08 ОК09
	1.Общественное движение в России в последней трети XIX века. 2. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. 3. Народническое движение: идеология (М.А.Бакунин, П.Л.Лавров, П.Н.Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли».	2	
Раздел 11. От Новой истории к Новейшей		***20***	
Тема 11.1 Мир в начале XX века	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 02ОК 03 ОК 05ОК 06 ОК 09ОК 11
	1.Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. 2.Первые войны за передел мира. 3.Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. 4.Гонка вооружений. Влияние достижений научно-технического прогресса.	1	
Тема 11.2 Россия на рубеже XIX—XX веков	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1. Император Николай II, его политические воззрения. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. 2. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. .Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.	2	
Тема 11.3	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 01ОК 02

Революция 1905 -1907 годов в России	1. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. 2. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. 3.Программа П.А.Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.	2	ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	**1**	
	Практическое занятие № 24 Рождение российской многопартийности. Возникновение социалистических и либеральных партий: их цели, тактика, лидеры (Г.В.Плеханов, В.М.Чернов, В.И.Ленин, Ю.О.Мартов, П.Б.Струве).	1	
Тема 11.4 Первая мировая война.	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК06 ОК 07
	1.Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 25 Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений:	1	
Тема 11.5 В революционном вихре	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07
	1.Причины революции. Отречение Николая II от престола. 2.Падение монархии как начало Великой российской революции	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 26 Февральская революция. Падение монархии как начало Великой российской революции. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле	1	
Тема 11.6 Гражданская война в России	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1.Причины Гражданской войны. Три цвета Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. 2.Экономическая политика большевиков. Политика «военного коммунизма»,ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		ОК 03ОК 04
	Практическое занятие № 27 Россия в годы Гражданской войны.		
Раздел 12. Между мировыми войнами		***22***	
Тема 12.1 Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05 ОК 06
	1.Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. 2.Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 28	1	

	Мировой экономический кризис 1929—1933 годов. Поиск путей выхода из кризиса. «Новый курс» президента США Ф.Рузвельта и его результаты		
Тема 12.2 Недемократические режимы в Западной Европе.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06
	1.Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. 2. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 29 .Авторитарные режимы в странах Европы: общие черты и национальные особенности.	1	
Тема 12.3 Новая экономическая политика в СССР.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07
	1.Экономический и политический кризис. Политическая жизнь в 1920-е годы. 2.Укрепление позиций страны на международной арене.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 30 Образование СССР. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.	2	
Тема 12.4 Международные отношения в 1920-х годах.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09 ОК 10 ОК 11
	1.Кризис Версальско-Вашингтонской системы. 2.Агрессия Японии на Дальнем Востоке. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. 3. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио».		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 31 Деятельность Лиги Наций. Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.	2	
Тема 12.5 Индустриализация и коллективизация в СССР.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1.Начало индустриализации: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия.. 3.Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 32 Советская модель модернизации. Коллективизация, индустриализация: формы, методы, экономические и социальные последствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.	2	
Тема 12.6 Советское государство и общество в 1920-1930-е годы.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 07ОК 09
	1.Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом 2.Положение основных социальных групп. Конституция СССР 1936 года.		

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 33 Изменение социальной структуры советского общества. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы.	2	
Тема 12.7 Советская культура в 1920-1930-е годы.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 07 ОК 09
	1.Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. 2.Культурное разнообразие 1920-х годов.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 34. «Культурная революция»: задачи и направления.	2	
Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война		***12***	
Тема 13.1 Накануне мировой войны.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 07
	1. Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. 2.Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. 3. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.	2	
Тема 13.2. Вторая мировая война.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 09 ОК 10ОК 11
	1.Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 35 Причины и ход мировой войны. «Странная война», важнейшие фронты и сражения Второй мировой войны.	2	
Тема 13.3. Великая Отечественная война советского народа.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 07 ОК 09
	1.СССР в годы Великой Отечественной: соотношение сил, периодизация, характер. 2.Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). 3.Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США.	2	
Тема 13.4 Коренной перелом в ходе Второй мировой войны	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 08
	Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 36 Историческое значение Сталинградской битвы. Курская битва и завершение коренного перелома	2	
Тема 13.5	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 02ОК 03

Советский тыл и партизанское движение в СССР в годы войны.	1. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. 2. Вклад в победу деятелей науки и культуры Героизм советских людей в годы войны.		ОК 04ОК 05 ОК 06ОК 07
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 37 Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Эвакуация. Дальний Восток в годы войны.	2	
Тема 13.6 Окончание Второй мировой войны.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05
	1. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. 2. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. 3. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 38 Военные операции 1945 года.	2	
Раздел 14. Мир во второй половине XX — начале XXI века		***20***	
Тема 14.1 Послевоенное устройство мира.	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 05 ОК 06ОК10 ОК11
	1.Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. 2. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». 3.Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны».	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 39. Циклы «Холодной войны»	2	
Тема 14.2 Страны Восточной Европы.	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06ОК10 ОК11
	1.Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. 2.Распад Югославии и война на Балканах.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 40 Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века.	2	
Тема 14.3 Крушение колониальной системы	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06ОК10 ОК11
	1. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). 2. Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 41. Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.	2	
Тема 14.4 Международные	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04 ОК 05
	1.Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по без-	2	

отношения	опасности и сотрудничеству в Европе. Кризис разрядки. Новое политическое мышление.		ОК 06ОК10 ОК11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 42 Международные конфликты и кризисы в 1950— 1960-е годы. Борьба сверхдержав - СССР и США	2	
Тема 14.5 Развитие культуры	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 05
	1.Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. 2.Освоение космоса. Новые черты культуры.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 43. Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.	2	
Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы		***16***	
Тема 15.1 СССР в послевоенные годы.	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК10ОК11
	1.Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. 2.Положение в сельском хозяйстве. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 44. Восстановление хозяйства. Послевоенное советское общество.	2	
Тема 15.2 СССР в 1950-х - начале 1960-х годов.	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 09 ОК 05ОК 06 ОК 07
	1.Перемены после смерти И.В.Сталина. Борьба за власть, победа Н.С.Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. 2.Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Причины отставки Н.С.Хрущева	**2**	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие № 45 Реформаторская деятельность Н.С.Хрущева: замыслы, результаты. Противоречия внутриполитического курса Н.С.Хрущева.	**2**	
Тема 15.3 СССР во второй половине 1960-х-начале 1980-х годов	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 02ОК 03 ОК 04ОК 05 ОК 06ОК 07 ОК 09ОК10 ОК11
	1.Власть и общество. 2.Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. 3.Преобразования в сельском хозяйстве.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 46 Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты.	2	

Тема 15.4 СССР в годы перестройки.	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 09 ОК10ОК11
	1. Предпосылки перемен. М.С.Горбачев. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Политика гласности и ее последствия. 2. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. 3. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 47 Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Изменения в общественном сознании.	2	
Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков		***9***	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 04 ОК 05ОК 06 ОК 07ОК 09 ОК10ОК11
Тема 16.1 Формирование российской государственности	***Содержание учебного материала***	**4**	
	1. Изменения в системе власти. Б.Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. 2. Принятие Конституции России1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. 3.Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н .Ельцина. 4.Деятельность Президента России В.В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества	2	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие №48 Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Чеченская война.	2	
Тема 16.2 Российская Федерация в системе современных между-народных отношений	***Содержание учебного материала***	**5**	ОК 01ОК 02 ОК 03ОК 08 ОК 11
	1.Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. 2.Укрепление международного престижа России. 3. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. 4.Культура и духовная жизнь общества в конце XX - начале XXI века.	**2**	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**3**	
	Практическое занятие № 49. Российская Федерация в системе современных международных отношений.	3	
	Всего	**207**	
	Практических занятий	**78**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ. 05 ИСТОРИЯ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «История, обществознание», оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»,
- рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;
- комплект учебно-методической документации;
- проектор;
- экран;
- компьютер/ноутбук;
- сетевой удлинитель;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
- специализированное ПО: MicrosoftWord

3.2. Учебно-методичекое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Личности в истории. Россия [Электронный ресурс] : сборник статей / Н. Машкова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Новый Акрополь, 2014. — 512 с. — 978-5-91896-043-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26965.html

2. Лысак И.В. История России [Электронный ресурс] : краткий конспект лекций / И.В. Лысак. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 175 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/23590.html

3. Нагаева Г. История России в формате ЕГЭ. Древность и Средневековье [Электронный ресурс] / Г. Нагаева. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 96 c. — 978-5-222-26698-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59357.html

4. Нагаева Г. История России. Готовимся к ОГЭ [Электронный ресурс] / Г. Нагаева. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. — 303 c. — 978-5-222-24519-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59360.html

5. Нагаева Г. Памятка по истории России [Электронный ресурс] / Г. Нагаева. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. — 95 c. — 978-5-222-23128-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/59414.html

6. Прядеин В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.С. Прядеин. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2015. — 192 c. — 978-5-7996-1505-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68335.html

7. Рыбаков С.В. История России с древнейших времен до конца XVII века. Курс лекций [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Рыбаков. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2014. — 192 c. — 978-5-7996-1231-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68336.html

8. Скопинцева Т.Ю. Теория и история культуры повседневности России [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Ю. Скопинцева. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 141 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30086.html

9. Соколов В.В. Отечественная история. Том 1. Русь древняя. Московское царство [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Соколов. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Российский государственный гидрометеорологический уни-

верситет, 2005. — 372 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/12512.html

10. Сорокина Е.Н. Дискуссионные вопросы изучения истории России XX века. 10-11 классы [Электронный ресурс] / Е.Н. Сорокина. — Электрон. текстовые данные. — М. : ВАКО, 2012. — 256 c. — 978-5-408-00800-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26288.html

Библиотечная система колледжа:

1. В.В.Артемов «История» учебник для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профиля ч.2 ФГУ»ФИРО» , 2014г

2. В.В.Артемов «История» учебник для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей ч.1 ФГУ»ФИРО» , 2014

3. В.В.Артемов «История» для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей: Дидактический материал

ч.1 ФГУ «ФИРО» , 2014

4. Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

5. Самыгин П.С и др. История: учебник –изд.20-е, перераб. и доп. –Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 474с. (среднее профессиональное образование).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ 05. ИСТОРИЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- соотносить единичные исторические факты и общие явления; - называть характерные, существенные черты исторических событий и явлений; - группировать (классифицировать) исторические события и явления по указанному признаку; - объяснять смысл, значение важнейших исторических понятий; - сравнивать исторические события и явления, определять в них общее и различия; - излагать суждения о причинно-следственных связях исторических процессов и событий; - проводить поиск необходимой информации в одном или нескольких источниках; - сравнивать данные разных источников, выявлять их сходство и различия. - определять и объяснять (аргументировать) свое отношение и оценку значительных событий в истории -ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем - осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки	-устный опрос, -тестирование, -оценка решения ситуационных задач; -мини-сочинение на проблемные темы, -дискуссия на семинарах, -составление сравнительных таблиц, -выполнение практических заданий; -защита рефератов.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Учебная дисциплина

ОДБ 06. ИНФОРМАТИКА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Информатика» разработана на основе:
примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Ефремова А.С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Информатика» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от _____ г.
Председатель ПЦК _____/ Францкевич М.Ю./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП 03. ИНФОРМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Информатика» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Информатика» относится к циклу профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

-формирование у обучающихся представлений о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

-формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

-приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

-приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

-владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием ИКТ;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации и избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

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

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

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

Обучающийся, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 200 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 194 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка	**200**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**194**
в том числе:	
теоретическое обучение	72
практические занятия	122
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДП 03. ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**	**2**
	Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Выделение основных информационных процессов в реальных системах.	**1**	ОК 1, ОК 4, ОК 5
Тема 1 Информационная деятельность человека	**Содержание учебного материала**	**9**	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9
	1.Основные этапы развития информационного общества.	5	
	2.Этапы развития технических средств.		
	3. Этапы развития информационного общества и ресурсов.		
	4. Правовые нормы информационной деятельности		
	5.Информационные технологии. Стоимостные характеристики информации		
	В том числе, практических работ	**4**	
	Практическая работа № 1 Представление информации в компьютере	1	
	Практическая работа № 2 Вычисление стоимостных характеристик	1	
	Практическая работа № 3 Решение задач	1	
	Практическая работа № 4 Решение задач	1	
Тема 2 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**	**51**	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9
	1. Подходы к понятию информации и измерению информации	30	
	2. Информационные объекты различных видов		
	3. Кодирование, декодирование		
	4. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации		
	5. Дискретное (цифровое) представление результатов измерений, текстовой, графической, звуковой, видео информации.		
	6. Система двоичного кодирования		
	7. Скорость передачи информации		
	8. Принципы обработки информации компьютером		

	9. Арифметические и логические основы работы компьютера		
	10. Алгоритмы и способы их описания		
	11. Правила построения и выполнения алгоритмов		
	12. Компьютер как исполнитель команд		
	13. Программный принцип работы компьютера		
	14. Математические модели информационных процессов		
	15. Использование средства имитационного моделирования		
	16. Использование инструментов автоматического моделирования		
	17. Примеры компьютерных моделей различных процессов		
	18. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях		
	19. Определение объемов различных носителей информации		
	20. Архив информации		
	21. Поиск информации с использованием компьютера		
	22. Программные поисковые сервисы		
	23. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации		
	24. Комбинации условия поиска		
	25. Передача информации между компьютерами		
	26. Проводная и беспроводная связь		
	27. Анализ и описание объекта с целью построения схемы управления, системы автоматического управления		
	28. Выбор оптимальной модели управления. Управление процессами		
	29. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления		
	30. Использование АСУ в профессиональной деятельности		
	В том числе, практических работ	**21**	
	Практическая работа № 5 Измерение информации	1	
	Практическая работа № 6 Кодирование и декодирование текстовой и графической информации	1	
	Практическая работа № 7 Криптография (простое кодирование)	1	
	Практическая работа № 8 Двоичное кодирование	1	

	Практическая работа № 9 Комбинированное кодирование	1	
	Практическая работа № 10 Арифметика в двоичной системе счисления	1	
	Практическая работа № 11 Файл и файловая система	1	
	Практическая работа № 12 Построение алгоритмов	1	
	Практическая работа № 13 Построение алгоритмов	1	
	Практическая работа № 14 Построение блок-схем	1	
	Практическая работа № 15 Построение блок-схем	1	
	Практическая работа № 16 Архив информации. Способы создания архива	1	
	Практическая работа № 17 Коэффициент сжатия	1	
	Практическая работа № 18 Передача и получение информации по локальной сети	1	
	Практическая работа № 19 Автоматизированное рабочее место	1	
	Практическая работа № 20 Автоматизированные средства управления различного назначения	1	
	Практическая работа № 21 Поиск информации в глобальной сети Интернет	1	
	Практическая работа № 22 Поиск информации в глобальной сети Интернет	1	
	Практическая работа № 23 Поиск и фильтрация информации по запросу пользователя	1	
	Практическая работа № 24 Решение задач	1	
	Практическая работа № 25 Решение задач	1	
Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий	**Содержание учебного материала**	**27**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	1.Правила работы с ИКТ	19	
	2.Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение		
	3.Основные характеристики компьютеров		
	4.Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру		
	5.Использование периферийных устройств		
	6.Виды программного обеспечения компьютеров		
	7.Операционная система		
	8.Языки программирования		
	9.Планирование и проектирование применения ИКТ		
	10.Графический интерфейс пользователя		
	11.Системы управления базами данных		

	12.Поисковые системы		
	13.Объединение компьютеров в локальную сеть		
	14.Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях		
	15.Средства телекоммуникационных технология		
	16.Специальное программное обеспечение средств телекоммуникационных технологий		
	17.Технологии и средства защиты информации		
	18.Антивирусная защита		
	19.Методы и средства создания и сопровождения сайта		
	В том числе, практических работ	**21**	
	Практическая работа № 26 Техника безопасности и охрана труда при работе на персональном компьютере	1	
	Практическая работа № 27 Порядок включения и выключения компьютера	1	
	Практическая работа № 28 Конфигурация персонального компьютера	1	
	Практическая работа № 29 Мультимедийные возможности персонального компьютера	1	
	Практическая работа № 30 Установка и удаление дополнительного оборудования в операционной системе Windows	1	
	Практическая работа № 31 Установка и удаление дополнительного оборудования в операционной системе Windows	1	
	Практическая работа № 32 Измерение информации на основе алфавитного подхода	1	
	Практическая работа № 33 Измерение информации на основе вероятностного подхода	1	
	Практическая работа № 34 Измерение информации	1	
	Практическая работа № 35 Среда программирования. Тестирование готовой линейной программы	1	
	Практическая работа № 36 Операторы Pascal для разветвляющихся алгоритмов. Тестирование готовых программ с разветвляющейся структурой	1	
	Практическая работа № 37 Операторы Pascal для разветвляющихся алгоритмов. Тестирование готовых программ с разветвляющейся структурой	1	
	Практическая работа № 38 Операторы Pascal для циклических алгоритмов. Тестирование готовых программ с циклической структурой	1	
	Практическая работа № 39 Операторы Pascal для циклических алгоритмов. Тестирование	1	

	готовых программ с циклической структурой		
	Практическая работа № 40 Скорость передачи информации	1	
	Практическая работа № 41 Скорость передачи информации	1	
	Практическая работа № 42 Защита информации	1	
	Практическая работа № 43 Защита информации	1	
	Практическая работа № 44 Антивирусная защита	1	
	Практическая работа № 45 Антивирусная защита	1	
	Практическая работа № 46 Решение задач	1	
Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	**Содержание учебного материала**	**32**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	16	
	2. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста		
	3. Создание публикаций		
	4. Создание гипертекстовой информации		
	5. Возможности динамических (электронных) таблиц		
	6. Математическая обработка числовых данных		
	7. Выполнение расчетов в электронных таблицах		
	8. Представление результатов средствами деловой графики		
	9. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных		
	10. Организация баз данных		
	11. Обработка информации в СУБД		
	12. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах		
	13. Создание динамических презентаций		
	14. Подготовка к презентации информации		
	15. Автоматизация ввода информации в компьютер		
	16. Возможности систем распознавания текстов		
	В том числе, практических работ	**29**	
	Практическая работа № 47 Использование систем проверки орфографии	1	
	Практическая работа № 48 Форматирование документов	1	

	Практическая работа № 49 Редактирование документов	1	
	Практическая работа № 50 Подготовка документа к печати	1	
	Практическая работа № 51 Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов	1	
	Практическая работа № 52 Вставка графических объектов	1	
	Практическая работа № 53 Создание и редактирование графических объектов средствами компьютерных презентаций	1	
	Практическая работа № 54 Создание и редактирование мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций	1	
	Практическая работа № 55 Создание мультимедийной презентации с использованием различных объектов	1	
	Практическая работа № 56 Эффекты анимации в мультимедийной презентации	1	
	Практическая работа № 57 Демонстрация мультимедийной презентации	1	
	Практическая работа № 58 Конвертирование мультимедийной презентации в формат видео	1	
	Практическая работа № 59 Технология обработки числовой информации	1	
	Практическая работа № 60 Использование стандартных функций. Адресация	1	
	Практическая работа № 61 Решение прикладных задач с помощью табличного процессора	1	
	Практическая работа № 62 Решение прикладных задач с помощью табличного процессора	1	
	Практическая работа № 63 Построение диаграмм	1	
	Практическая работа № 65 Построение графиков	1	
	Практическая работа № 66 Создание однотабличной базы данных	1	
	Практическая работа № 67 Создание формы однотабличной базы данных	1	
	Практическая работа № 68 Формирование запроса к однотабличной базе данных	1	
	Практическая работа № 69 Формирование отчета в однотабличной базе данных	1	
	Практическая работа № 70 Создание многотабличной базы данных	1	
	Практическая работа № 71 Схема данных	1	
	Практическая работа № 72 Создание формы многотабличной базы данных	1	
	Практическая работа № 73 Формирование запроса к многотабличной базе данных	1	
	Практическая работа № 74 Формирование отчета в многотабличной базе данных	1	
	Практическая работа № 75 Решение задач	1	

	Практическая работа № 76 Решение задач	1	
Тема 5. Телекоммуникационные технологии	**Содержание учебного материала**	**22**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	1. Технические средства телекоммуникационных технологий	11	
	2. Программные средства телекоммуникационных технологий		
	3. Настройка сетевого оборудования и программного обеспечения		
	4. Интернет-технологии.		
	5. Способы и скоростные характеристики подключения, провайдер		
	6. Методы создания и сопровождения сайта.		
	7. Возможности сетевого ПО для организации коллективной деятельности в компьютерных сетях.		
	8. Электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония		
	9. Общение в сети Интернет		
	10. Возможности сети Интернет для профессиональной деятельности		
	11. Организация коллективной деятельности в глобальных и локальных сетях		
	В том числе, практических работ	**43**	
	Практическая работа № 77 Браузер. Примеры работы с интернет-СМИ	1	
	Практическая работа № 78 Браузер. Работа с интернет-библиотекой	1	
	Практическая работа № 79 Работа с порталом «Госуслуги»	1	
	Практическая работа № 80 Работа с порталом «Госуслуги»	1	
	Практическая работа № 81 Работа с порталом «Сбербанк-онлайн»	1	
	Практическая работа № 82 Работа с порталами «ЖКХ»	1	
	Практическая работа № 83 Локальная компьютерная сеть	1	
	Практическая работа № 84 Создание одностраничного веб-узла в MSFrontPage	1	
	Практическая работа № 85 Создание структуры сайта в MSFrontPage	1	
	Практическая работа № 86 Организация меню и гиперссылокв MSFrontPage	1	
	Практическая работа № 87 Создание сайта организации в MSFrontPage	1	
	Практическая работа № 88 Создание сайта организации в MSFrontPage	1	
	Практическая работа № 89 Создание сайта с использованием облачных технологий	1	
	Практическая работа № 90 Организация меню и переходов на сайте, созданном с использованием облачных технологий	1	

	Практическая работа № 91 Создание сайта-визитки	1	
	Практическая работа № 92 Создание сайта-портфолио	1	
	Практическая работа № 93 Опубликование сайта в сети Интернет	1	
	Практическая работа № 94 Создание сайта с использованием платформы Wix.com	1	
	Практическая работа № 95 Выбор и изменение шаблона сайта	1	
	Практическая работа № 96 Наполнение сайта текстовыми блоками	1	
	Практическая работа № 97 Наполнение сайта графическими и видео материалами	1	
	Практическая работа № 98 Настройка навигации сайта	1	
	Практическая работа № 99 Подготовка сайта к публикации	1	
	Практическая работа № 100 Создание сайта для мобильных устройств	1	
	Практическая работа № 101 Выполнение проекта по индивидуальной теме	1	
	Практическая работа № 102 Выполнение проекта по индивидуальной теме	1	
	Практическая работа № 103 Выполнение проекта по индивидуальной теме	1	
	Практическая работа № 104 Выполнение проекта по индивидуальной теме	1	
	Практическая работа № 105 Выполнение проекта по индивидуальной теме	1	
	Практическая работа № 106 Выполнение проекта по индивидуальной теме	1	
	Практическая работа № 107 Защита выполненного проекта	1	
	Практическая работа № 108 Создание электронной почты, работа с возможностями эл.почты	1	
	Практическая работа № 109 Работа с облачными технологиями (размещение информации, доступ)	1	
	Практическая работа № 110 Работа с возможностями Гугл-диск	1	
	Практическая работа № 111 Работа с Гугл-документами	1	
	Практическая работа № 112 Работа с Гугл-картами	1	
	Практическая работа № 113 Устройства от Гугл	1	
	Практическая работа № 114 Работа с сайтами профессиональной направленности – Build.ru	1	
	Практическая работа № 115 Работа с сайтами профессиональной направленности – «Стройка века»	1	
	Практическая работа № 116 Выполнение группового проекта (с применением ресурсов сети Интернет)	1	

	Практическая работа № 117 Выполнение группового проекта (с применением ресурсов сети Интернет). Защита проекта.	1	
	Практическая работа № 118 Решение задач	1	
	Всего	**194**	
	Практических работ	**122**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП 03. ИНФОРМАТИКА

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

Кабинет информатики, оснащенный оборудованием:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

– комплект учебно-методической документации;

– компьютеры для обучающихся;

– программное обеспечение общего и профессионального назначения;

– интерактивная доска;

– мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Учебники:

1. Е.А. Колмыкова «Информатика» - Минобразования РФ, 2014
2. Е.В. Михеева «Информационные технологии в профессиональной деятельности», - ФИРО, 2014
3. Е.В. Михеева «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности», - ФИРО, 2014
4. М.С. Цветкова «Информатика и ИКТ» - ФИРО, 2017
5. Н.Е. Астафьева «Информатика и ИКТ» практикум - ФИРО, 2013

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.fcior.edu.ru
2. www.school-collection.edu.ru
3. www.intuit.ru/studies/courses

4. www.lms.iite.unesco.org
5. http://ru.iite.unesco.org/publications
6. www.megabook.ru
7. www.ict.edu.ru
8. www.digital-edu.ru
9. www.window.edu.ru
10. www.freeschool.altlinux.ru
11. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks
12. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП 03.ИНФОРМАТИКА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
-роль информационной деятельности в современном обществе -основные этапы развития информационного общества; -правовые нормы, относящиеся к информации -возможности использования информационных ресурсов в профессиональной деятельности -различать черты информационного общества различные подходы к определению понятия «информация»; -методы измерения количества информации, единицы измерения информации -основные информационные процессы виды автоматизированных систем управления (АСУ) и примеры их использования -осуществлять основные информационные процессы с помощью компьютера -Состав базового комплекта ПК, его характеристики -виды и характеристики периферийных устройств -виды программного обеспечения -объединение компьютеров в локальную сеть -способы защиты информации -подключать внешние устройства ПК -работать в операционной системе Windows -принимать и передавать файлы по локальной сети -использовать антивирусное программное обеспечение -назначение и возможности наиболее - распространенных средств информационных технологий -осуществлять выбор способа представления - информации в соответствии с поставленной задачей -создавать информационные объекты сложной структуры (гипертекстовые, динамические и т.п.) -назначение и возможности глобальной компьютерной сети	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий	Устный опрос, Письменный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, Оценка деятельности работы в группах, индивидуальная работа на учебном занятии

-виды ресурсов сети Интернет -использовать Интернет для профессиональной деятельности -осуществлять поиск информации в сети использовать сетевое программное обеспечение по назначению	содержат ошибки.	

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОДБ.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе: примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Осина О.А., методист КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09.2018 г.
Председатель ПЦК _____/Францкевич М.Ю./

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00. Сервис и туризм.

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

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к группе базовых дисциплин общеобразовательного цикла.

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

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

-повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

-снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

-формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

-обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

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

***личностных*:**

− развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

− исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

− воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

− освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

***метапредметных*:**

− овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

− овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

− формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

− приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

− развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника;

− формирование умений взаимодействовать с окружающими во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

−развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

−формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, проектировать модели личного безопасного поведения;

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

−освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

−формирование установки на здоровый образ жизни;

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

***предметных*:**

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

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

− сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

− сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

− освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

− освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

− развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

− формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

− получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

− освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

− владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать

	профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять

	устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	профессиональной деятельности	**Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка 72 часа

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**72**
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	26
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОДБ. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	1.Основные цели и задачи учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»	**2**	ОК 01-09,
	2.Определения основных терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность».		
Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	***Содержание учебного материала***	**15**	
	1.Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ОК 10
	2.Факторы, способствующие укреплению здоровья.	1	
	3.Двигательная активность и закаливание организма.	1	
	4.Рациональное питание и его значение для здоровья.	1	
	5.Закаливание и его влияние на здоровье.	1	
	6.Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.	1	
	7.Алкоголь, курение и его влияние на здоровье человека.	1	
	8.Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**7**	
	Практическая работа № 1 Режим дня, труда и отдыха.	1	
	Практическая работа № 2 Правила личной гигиены и здоровье человека.	1	
	Практическая работа № 3 Вредные привычки и их профилактика.	1	
	Практическая работа № 4 Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.	1	
	Практическая работа № 5 Основные инфекционные болезни, и их профилактика.	1	
	Практическая работа № 6 Правила и безопасность дорожного движения.	1	
	Практическая работа № 7 Брак и семья. Основные функции семьи.	1	
Тема 2 Государственная система обеспечения безопасности населения	***Содержание учебного материала***	**22**	
	1.Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	2.Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	1	
	3.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	1	
	4.История создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1	
	5.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	1	

	6.Современные средства поражения и их поражающие факторы.	1	
	7.Инженерная защита, виды защитных сооружений.	1	
	8.Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	1	
	9.Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ.	1	
	10.Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**12**	
	Практическая работа № 8 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическая работа № 9 Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.	1	
	Практическая работа № 10 Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.	1	
	Практическая работа № 11 Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.	1	
	Практическая работа № 12 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	1	
	Практическая работа № 13 МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1	
	Практическая работа № 14 Служба скорой медицинской помощи.	1	
	Практическая работа № 15 Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России).	1	
	Практическая работа № 16 Другие государственные службы в области безопасности.	1	
	Практическая работа № 17 Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени	2	
Тема 3 Основы обороны государства и воинская обязанность	***Содержание учебного материала***	**16**	
	1.История создания Вооруженных Сил России.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	2.Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение.	1	
	3.Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.	1	
	4.Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	
	5.Виды Вооруженных Сил Российской Федерации. Сухопутные войска	1	
	6.Рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.	1	
	7.Призыв на военную службу.	1	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**9**	
	Практическая работа № 18 Другие войска Воинская обязанность. Воинский учет.	1	
	Практическая работа № 19 Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.	1	

	Практическая работа № 20 Виды воинской деятельности и их особенности. Воинская дисциплина и ответственность.	2	
	Практическая работа № 21 Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная).	1	
	Практическая работа № 22 Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества.	1	
	Практическая работа № 23 Боевые традиции Вооруженных Сил России.	1	
	Практическая работа № 24 Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	
Тема 4 Основы медицинских знаний	***Содержание учебного материала***	**17**	
	1.Понятие первой помощи.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	2.Понятие травм и их виды.	2	
	3.Понятие и виды кровотечений.	3	
	4.Понятие, основные виды и степени ожогов.	2	
	5.Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца).	3	
	6.Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика инфекционных заболеваний.	3	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 25 Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа.	1	
	Практическая работа № 26 Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга.	1	
	Всего	**72**	
	Практических занятий	**26**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Кабинет Основ безопасности жизнедеятельности, оснащённый оборудованием:

– рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

– рабочие места обучающихся,

– комплект учебно-методической документации;

– компьютер

– телевизор «LG»;

– сетевой удлинитель;

– пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);

– специализированное ПО: Microsoft Word.

Лабораторное оборудование

– Робот – тренажер «Максим»

– Комплект инвентаря для оказания ПМП

– Противогазы ГП – 5, респираторы, самоспасатель

– Комплект средств защиты от радиоактивных веществ

– Комплект средств защиты при ЧС

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература:
IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Муравей, Д. А. Кривошеин, Е. Н. Черемисина [и др.] ; под ред. Л. А. Муравей. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 431 c. — 978-5-238-00352-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71175.html по паролю

Библиотечная система колледжа:

1.И.П..Хван « Основы безопасности жизнедеятельности» ФГАУ «ФИРО», 2015
2.Н.В. Косолапова « Безопасность жизнедеятельности» Практикум. уч. пос. ФГУ «ФИРО», 2018
3.Айзман, Р. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : словарь-справочник / Р. И. Айзман, С. В. Петров, А. Д. Корощенко ; под ред. В. Б. Рубанович, С. В. Петров. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 352 c. — 978-5-379-02025-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65271.html
4.Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Муравей, Д. А. Кривошеин, Е. Н. Черемисина [и др.] ; под ред. Л. А. Муравей. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 431 c. — 978-5-238-00352-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71175.html

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте
Российская государственная библиотека www.rsl.ru

- IPR books – электронно-библиотечная система www.iprbooksshop.ru
- Информационные, тренировочные и контрольные материалы www.fcior.edu.ru
- Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru

1. Академик. Словари и энциклопедии www.dic.academic.ru
2. Book Gid. Электронная библиотека www.booksgid.com
3.Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов www.globalteka.ru/index.html
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам www.window.edu.ru
9. Электронно-библиотечная система IPRbooks www.iprbookshop.ru
11. Электронная Библиотечная система www.ru/book
12. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» www.pobediteli
13. Музей Военно-Воздушных сил www.monino.ru
14.Государственные символы России. История и реальность www.simvolira.rsl.ru

Дополнительная литература

1. Айзман Р.И. Основы медицинских знаний: учеб.пособие для бакалавров /Р.И. Айзман, И.В. Омельченко. – М., 2014.
2. Изотова М.А. Полная энциклопедия орденов и медалей России/М.А. Изотова, Т.Б.Царева. – М., 2008.
3. Ионина Н.А. 100 великих наград / Н.А. Ионина. – М., 2013.
4. Каменев А.И. Энциклопедия русского офицера / А.И. Каменев. –М., 2014.
5. Лубченков Ю.Н. Русские полководцы / Ю.Н. Лубченков. – М., 2015.
6. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. / В.Ю. Микрюков. – М., 2013.

7. Митяев А. Книга будущих командиров / А. Митяев. – М., 2016.
8. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ. – Ростов н/Д, 2016.
9. Огнестрельное оружие / (М. Аксенова и др.). – М., 2017.

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ.-2009.-№4.-Ст.445.
2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. – 1994. № 32. – Ч.1.- Ст.3301.
3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 5. – Ч.2.- Ст.410.
4. Гражданский кодекс РФ (часть третья) от 26.11.2001 № 146-ФЗ (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. – 2001.- № 49. –Ст.4552.
5. Гражданский кодекс РФ (часть четвертая) от 18.12.2006 № 230-ФЗ (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. – 2006.- № 52. – Ч.1.- Ст.5496.
6. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 1. –Ст.16.
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63 – ФЗ (в ред. от 07.12.2011, с изм. и доп., вступ. в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. № 25. –Ст. 2954.
8. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ « О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.2013) // СЗ РФ. – 1998. № 13. – Ст.1475.
9. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994.- № 35. – Ст.3648.
10. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116 -ФЗ « О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997.- № 30. – Ст.3588.
11. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ « Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. - № 30. – Ст.3030.
12. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ « Об обороне» (в ред. от 05.04.2013, с изм. от 03.02.2014;04.06.2014;12.02.2015) // СЗ РФ. – 1996.- № 23. – Ст.2750.
13. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ « Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002.- № 2. – Ст.133.
14. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011.- № 48. – Ст.6724.
15. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. – 2004.- № 2. – Ст.121.РФ 25.10.2011 № 22124).
16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ

От 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183).

17. Приказ Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Инструкция 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» (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
знать -основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; -потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; -основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; -основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; -порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; -состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; -основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; -основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; -требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника; -предназначение, структура и задачи РСЧС; -предназначение, структуру и задачи гражданской обороны **уметь:** владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	Устный опрос; письменный опрос; тестирование; оценка решения ситуационных задач; оценка деятельности работы в группах; индивидуальная работа на учебном занятии

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих,служащих

Учебная дисциплина

ОДБ.08 Физическая культура

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе: примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 21 мая 2017 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Шурыгина Ю.В., преподаватель квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»
Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры физического воспитания и ОБЖ

Протокол № 1 от 05.09.2018г.
Заведующая кафедрой _____/Ю.В.Шурыгина/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ. 08 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
- средства профилактики перенапряжения.

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности.

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

• личностных:

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

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

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

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

− эстетическое отношение к миру;

− совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

• метапредметных:

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

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

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

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

Выпускник освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 250 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 250 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка	**250**
Обязательная учебная нагрузка	**250**
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	236
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Физическая культура. Основные понятия		**14**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Практические занятия		
Раздел 2 Баскетбол		**40**	
Тема 2.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.	**Содержание учебного материала**		ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	Инструктаж по охране труда. Техника передвижения. Техника остановок прыжком и двумя шагами. Техника поворотов.	**7**	
	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места.		
	Основные направления развития физических качеств		
	Формирование ценностной ориентации и мотивации здорового образа жизни.		
Тема 2.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение - 2 шага – бросок.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места. Развитие логического мышления в баскетболе		
	Закрепление техники ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение –2 шага – бросок».		
	Техника ведения мяча на месте и в движении.		
Тема 2.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Закрепление техники выполнения среднего броска с места.		ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре.		
	Техника владения мячом. Ловля мяча двумя руками, ловля мяча одной рукой		
	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу.		
	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.		
	Техника передачи мяча двумя руками снизу, от груди, от плеча, сверху без отскока и с отскоком от пола.		
Тема 2.4 Техники владения	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Выполнение контрольных нормативов: бросок мяча с места под кольцом.		

баскетбольным мячом.	Совершенствовать технику владения мячом.		
	Техника владения мячом. Передачи мяча с места, в движении, в прыжке.		
	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре.		
	Выполнение контрольных нормативов: «ведение –2 шага – бросок».		
	Обводка соперника с изменением высоты отскока, с изменением направления, с поворотом и переводом мяча.		
Тема 2.5. Технике выполнения бросков	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Техника броска двумя руками сверху, от груди, снизу.		ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Техника броска с вращением мяча, с отскоком от щита, без отскока от щита.		
Тема 2.6. Техника выполнения бросков	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Техника броска одной рукой сверху, от груди, снизу.		ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Техника бросков с ближних, средних, дальних дистанций. Учебная игра		
Тема 2.7. Прием контрольных нормативов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	Нормативы по технике игры. 1). Количество передач двумя руками от груди в стену за 10 секунд. Стоя на расстоянии 2м. от стены 14 – «отлично», 12 –«хорошо», 10 – «удовлетворительно». 2). 10 штрафных бросков. Оценка не менее 6 попаданий. 3). Бросок в движении после ведения - 4 повторения на технику выполнения.		
Раздел 3 Волейбол		**40**	
Тема 3.1 Техника перемещений, стоек, техника верхней, нижней передач двумя руками	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Инструктаж по охране труда. Правила игры. Овладение техникой перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками.		
	Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения.		
	Закрепление техники выполнения специальных подводящих упражнений верхней и нижней передач.		
Тема 3.2. Техника нижней прямой, боковой подач и приёма после подач.	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Обучение технике нижней подачи и приёма после неё.		
	Техника передачи мяча двумя руками сверху в опоре. Обучение технике нижней ,подачи.Совершенствование техники владения мячом в учебной игре		
	Закрепление техники приёма мяча с подачи двумя руками снизу на месте.		
Тема 3.3. Техника верхней прямой подачи и приёма	**Содержание учебного материала**	**5**	
	Техника верхней прямой подачи .		ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Совершенствование техники верхней передачи мяча двумя руками на месте,		

после нее.	в прыжке, одной рукой в прыжке.		
Тема 3.4. Техника приема мяча	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Техника приема и передачи мяча снизу одной и двумя руками.		
	Совершенствование техники приема подачи мяча.		
Тема 3.5. Техника подачи мяча	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Совершенствование техники нижней прямой, боковой подачи мяча.		
	Совершенствование техники верхней прямой, боковой подачи мяча, силовая подача.		
Тема 3.6 . Техника атакующих ударов	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Техника прямого атакующего удара. Атакующий удар с задней линии.		
	Тактика нападения. Взаимодействие игроков передней и задней линий.		
Тема 3.7. Прием контрольных нормативов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1. ОК 4.ОК 6. ОК 8.
	Нормативы по технике игры. Подача любым способом на точность 1,6.,5 по одному разу. Учитывается количество попаданий. 3 -«отлично», 2-«хорошо», 1-«удовлетворительно».		
	Передача мяча двумя руками над собой двумя руками сверху не ниже 1 м. 10 передач - «отлично», 8 «хорошо», 6 «удовлетворительно».		
Раздел 4 Настольный теннис		**40**	
Тема 4.1. Состояние и развитие Настольного тенниса в России	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Инструктаж по охране труда. История развития настольного тенниса в мире и нашей стране. Достижения теннисистов России на мировой арене.		
	Правила игры. Характеристика игры настольный теннис		
Тема 4.2. Основы техники и техническая подготовка	**Содержание учебного материал**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Техника игры в настольный теннис. Исходные положения (стойки). Способы передвижения.		
	Жонглирование мячом: удары одной стороной ракетки (правой и левой рукой), удары двумя сторонами ракетки.		
	Способы держания ракетки а) вертикальная хватка - «пером» б) горизонтальная хватка.		
Тема 4.3. Техника ударов в настольном теннисе с правой стороны стола.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	Удары ракеткой справа «накат» с использованием тренажера.		
	Удары ракеткой справа «подрезка» с использованием тренажера.		
	Техника и тактика игры атакующие удары, длинный «накат» справа.		
	Атакующие удары, короткий «накат» справа		
	Двухсторонняя игра с отработкой всех ударов справа с попаданием в правую полови-		

	ну стола.		
Тема 4.4. Техника ударов в настольном теннисе с левой стороны стола.	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Удары ракеткой слева «накат» с использованием тренажера. Удары ракеткой слева «подрезка» с использованием тренажера.		ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Атакующие удары, длинный «накат» слева. Атакующие удары, короткий «накат» слева.		
	Двухсторонняя игра с отработкой всех ударов слева с попаданием в левую половину стола		
Тема 4.5. Техника и тактика игры. Подача мяча в настольном теннисе.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Подача мяча без вращения. Подача мяча с нижним вращением по диагонали и прямо.		
	Подача мяча с верхним вращением по диагонали и прямо. Подача мяча в определенную игровую зону с использованием всех вращений.		
Тема 4.6. Тестирование технической подготовленности	**Содержание учебного материала**	**7**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Игра накатами справа по диагонали 30 ударов.		
	Игра накатами слева по диагонали 30 ударов.		
	Выполнение подачи справа накатом в правую половину стола (из10 попыток) 8 попаданий		
	Сочетание наката справа и слева в правый угол стола 20 и более.		
	Техника ударов «топ-спин» справа, «топ-спин» слева. Учебная игра.		
Раздел 5 Бадминтон		**40**	
Тема 5.1. История и развитие бадминтона	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Инструктаж по охране труда. История и развитие бадминтона.		
	Оборудование и инвентарь. Правила игры и ведения счета.		
	Классификация и анализ игровых приемов. Стойки, перемещения		
	Упражнение для развития скоростно-силовых качеств. Общеразвивающие упражнения без предметов		
Тема 5.2. Техника игры	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Обучение технике игры. Обучение правильной хватки ракетки. Основная стойка бадминтониста. Перемещения по площадке		
	Техника подачи. Открытая и закрытая сторона ракетки Держание волана. Броски волана.		
Тема 5.3. Техника подачи и приема подачи	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Основная стойка бадминтониста при подаче. Возможные ошибки.		
	Закрепление техники высокодалекой подаче. Обучение короткой подаче.		

	Приём подачи. Основная стойка при приёме подачи		
	Техника удара сверху, снизу и сбоку, укороченные удары. Техника игры у сетки.		
Тема 5.4. Техника ударов	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Виды ударов. Удар сверху (выше уровня плеч). Имитация ударов. Удары сверху открытой стороной ракетки, удары сбоку открытой стороной ракетки.		
	Удар снизу (ниже уровня пояса). Удары снизу открытой стороной ракетки. Имитация ударов. Челночный бег 3*10м, пресс за 30 сек., тест на гибкость.		
Тема 5.5. Контроль двигательной деятельности	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Тактика игры. Сдача контрольного нормвтива по технике выполнения подачи и ударов.		ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	2Игры по заданиям Одиночная игра с воланом		
Раздел 6. Легкая атлетика		**40**	
Тема 6.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	Обучение техники бега на короткие дистанции с низкого, высокого старта.		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой.		
	Техника бега на короткие дистанции		
	Обучение техники прыжка в длину с места		
	Повышение уровня ОФП (специальные беговые упражнения).		
Тема 6.2. Техника низкого старта.	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8. ОК 8
	Санитарно-гигиенические требования при занятиях легкой атлетикой.		
	Обучение технике низкого старта.		
	Развитие и совершенствование физических качеств : быстроты, координации движений, ловкости.		
Тема 6.3. Бег на короткие дистанции	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование).		
	Овладение техникой прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».		
	Повышение уровня ОФП		
	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике		
	Специальные беговые упражнения		
Тема 6.4. Бег на средние дистанции	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Бег на средние дистанции. Техника бега на средние дистанции		
	Овладение техникой бега на средние дистанции. Техника высокого старта.		
	Совершенствовать технику прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».		
	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике		

Тема 6.5. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Эстафетный бег. Характеристика эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки.		
	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике		
	Закрепление техники низкого старта.		
Тема 6.6. Кроссовый бег	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Кроссовый бег. Специальные беговые упражнения. Бег по пересеченной местности.		
Тема 6.7. Техника прыжка в длину с места, с разбега.	**Содержание учебного материала**	***5***	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега способом согнув ноги.		
	Совершенствование техники эстафетного бега.		
	Специальные беговые упражнения		
Тема 6.8. Техника метания, бег на короткие, средние дистанции.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Обучение технике метания гранаты.		
	Техника разбега, скрестные шаги, финальное усилие.		
	Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время.		
	Выполнение К.Н.: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».		
	Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров - юноши		
Раздел 7. Гимнастика		**30**	
Тема 7.1. История возникновения и развития гимнастики	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой.		
	История возникновение и развитие гимнастики. Гимнастические упражнения со снарядами: скакалками, обручами.		
	Упражнения для развития равновесия, координационных способностей		
Тема 7.2. Ритмическая гимнастика. Комплекс развивающих упражнений.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Гимнастические упражнения для рук и плечевого пояса, туловища и ног. Упражнения ритмической гимнастики.		
	Разновидности ходьбы, бега, прыжков. Упражнения для отдельных групп мышц и подвижности в суставах		
	Упражнения хореографии. Упражнения с предметами. Элементы танца.		
Тема 7.3. Атлетическая гимнастика Техника выполнения упражнений с использованием собственного веса.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Инструктаж по ТБ в тренажерном зале. Гимнастические упражнения со снарядами: скакалками, обручами, мячами, гантелями.		
	Комплекс упражнений на груза-блочных устройствах для мышц спины.		
	Правила составления тренировочного комплекса упражнений		
	Питьевой режим во время тренировки. Техника выполнения упражнений с использо-		

	ванием собственного веса.		
	Комплекс упражнений для плечевого пояса с использованием собственного веса Правила питания в процессе тренировок		
Тема 7.4. Атлетическая гимнастика Техника упражнений.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Комплекс упражнений для мышц ног с использованием собственного веса. Комплекс упражнений для брюшного пресса с использованием собственного веса.		
	Комплекс упражнений на груза-блочных устройствах для мышц ног.		
	Комбинированный комплекс упражнений для плечевого пояса.		
	Комплекс упражнений со свободным весом для мышц ног.		
	Комбинированный комплекс упражнений с использованием различных отягощений для мышц плечевого пояса.		
Тема 7.5. Атлетическая гимнастика Техника упражнений. Контроль двигательной деятельности	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	Подтягивание на перекладине (кол-во раз). Прыжок в длину с места (см)		
	Жим штанги, лежа (кг х 1 раз).		
	Подъём туловища из положения, лежа (кол-во раз за 1 мин).		
	Приседания (кол-во раз за 1 мин). Подтягивание на низкой перекладине (кол-во раз).		
	Сгибание и разгибание рук от пола. Подъём туловища из положения, лежа (кол-во раз за 30 сек.)		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет, зачет)		6	
Всего		**250**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализация учебной дисциплины имеется в наличии спортивный зал.

Оборудование спортивного зала:

Стенды:

- игра в волейбол;
- игра в баскетбол;
- игра в футбол;
- игра в настольный теннис;
- игра в бадминтон;
- легкая атлетика;
- гимнастика;
- мышечная система человека.

Материальное обеспечение занятий:

- медицинская аптечка;
- мячи футбольные;
- сетки для футбольных ворот;
- мячи баскетбольные;
- корзина для баскетбола;
- мячи волейбольные;
- волейбольная сетка;
- столы для настольного тенниса;
- комплекты для настольного тенниса;
- секундомер;
- рулетка;
- штанги;
- пояс штангиста;
- комплект гантелей;
- обручи;
- спортивные гранаты;

- эстафетные палочки;
- комплекты для бадминтона**.**

Технические средства обучения:

- системный блок С-74921;
- монитор SAMSUNG sync Master 3Ne;
- жесткий диск 80 Gb;
- клавиатура КВ4001;
- мышь Mitsumi ECM-S31.

Медиатека:

- мультимедиа «Физическая культура человека»;
- мультимедиа «Физическая подготовка в Вооруженных Силах РФ».

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:
IPR-books-электронно-библиотечная система:

1.Быченков, С. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2017. — 120 c. — 978-5-4488-0038-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70294.html
2. Быченков, С. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2017. — 120 c. — 978-5-4488-0038-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70294.html

Библиотечная система колледжа:

1. А.А.Бишаева. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. образования – М: изд. Академия 2013

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

4 .КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. **знать:** - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения.	Формы оценки результативности обучения: - традиционная система отметок в баллах за выполнение контрольных нормативов по физической, тактической, технической, теоретической видов подготовок на основе которых выставляется итоговая аттестация. Методы контроля направлены на проверку умений и навыков обучающихся: В практике физического воспитания используются методы педагогического контроля: - предварительный контроль - проводится в начале учебного года (или семестра); - оперативный контроль – предназначен для определения срочного тренировочного эффекта в рамках одного учебного занятия; -текущий контроль – проводится для определения реакции организма занимающихся на нагрузку после занятия.; - этапный контроль – служит для объективной информации о кумулятивном (суммарном) эффекте, полученном на протяжении семестра; Мониторинг оценки результатов обучения; -итоговый контроль - проводят в конце учебного года для определения успешности выполнения годового плана, степени решения поставленных задач Формы контроля обучения: фронтальный контроль; -групповой контроль; -индивидуальный контроль; -индивидуально-групповой контроль. Индивидуальное задание. Практическая работа. Тестирование норм ГТО

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина
ОДБ.09 АСТРОНОМИЯ

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

2020

Программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана с учетом Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций одобренной НМС Центра профессионального обоазования и систем квалификаций ФИРО. Протокол № 2 от 18.04.2018

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Кузнецова Н.С., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Астрономия» согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.

Председатель ПЦК _____/М.Ю. Францкевич/

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.09 АСТРОНОМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в цикл дисциплин общеобразовательного цикла.

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

1.3.1. Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

- понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной; получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве Мегамира и микромира - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике; ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики; выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации;

необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

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

1.3.2. Результаты освоения учебной дисциплины.

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной науки
- умение использовать достижения современной науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов

для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- формирование представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в астрономии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между астрономическими физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- формирование умения решать задачи;
- формирование умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- формирование собственной позиции по отношению к информации, получаемой из разных источников.

Обучающийся освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями** включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руко-	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной де-

	водством, клиентами	ятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.09 АСТРОНОМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Небесная механика	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК08
	1 Введение в астрономию. Оптические телескопы. Радиотелескопы	6	
	2 Небесные координат. Движение Луны и лунные затмения		
	3 Системы мира Птолемея и Н. Коперника.		
	В том числе практических работ	**4**	
	Практические занятия № 1-2 «Законы Кеплера и их связь с законами Ньютона». «Видимое движение планет и Солнца»	4	
Тема 2. Строение Солнечной системы	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК08
	1 Строение Солнечной системы. Луна и её влияние на Землю	4	
	2 Сравнительный анализ планет. Малые тела Солнечной системы.		
	В том числе практических работ	**4**	
	Практическая работа № 3-4 «Планеты земной группы» «Происхождение Солнечной системы»	4	
Тема 3. Астрофизика и звёздная астрономия	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК08
	1 Внутреннее строение и источник энергии Солнца	4	
	2 Белые карлики, нейтронные звёзды, чёрные дыры.		
	В том числе практических работ	**4**	
	Практическая работа № 5-6 «Солнечная активность и её влияние на Землю» «Основные характеристики звёзд. Эволюция звёзд»	4	
Тема 4. Строение и эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК01 ОК02 ОК03 ОК04 ОК08
	1 Наша Галактика. Другие звездные системы - галактики	4	
	2 Классификация галактик. Тёмная материя и тёмная энергия.		
	В том числе практических работ	**6**	
	Практическая работа № 7-8 «Рассеянные и шаровые звёздные скопления» «Активные галактики и квазары» **Практическая работа № 9** Урок – конференция «Одиноки ли мы во Вселенной?»	**4** **2**	
	Всего	**36**	
	Практических работ	**18**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы осуществляется на базе кабинета Физики

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; типовые комплекты учебного оборудования

Технические средства обучения

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- технические средства обучения

3.2. Учебно-методичекое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Чаругин, В. М. Астрономия [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. М. Чаругин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 236 c. — 978-5-4486-0385-3, 978-5-4488-0194-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77101.html по паролю

Библиотечная система колледжа:

1. Алексеева Е.В., Астрономия» учебник / Е.В. Алексеева. - ФГАУ «ФИРО», 2018
2. Фещенко Т.С., Астрономия / Фещенко Т.С., – М.: «Академия», 2019 г.

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

http://www.astronet.ru/

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Умения:		
использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;	понимание сущности астрономических явлений и законов; умение видеть практического использования астрономических знаний, умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тестирование, сообщения
выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;		
приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;		
решать задачи на применение изученных законов;		
осуществлять самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.		
Знать/понимать		индивидуальный опрос, оценка при проверке практических работ, проверка конспектов лекций, самостоятельных работ
смысл понятий: активность, астероид, астрономия, астрология, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, эволюция, эклиптика, ядро		
- определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, спектр светящихся тел Солнечной системы		
- смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Галлея, Хаббла, Белопольского, Бредихина, Герцшпрунга-Рассела, Доплера, Эйнштейна		

Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Учебная дисциплина

ОДП. 01 Математика

Профессия

43.01.09 «Повар, кондитер»

2020 г.

Программа учебной дисциплины ОДП. 01 «Математика» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и учебного плана.

Организация-разработчик:
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Сигаева О.П., преподаватели КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОДП. 01 Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры математики, информатики и программирования
Протокол № _____ от _____2020 г.
Заведующий кафедрой _____ /_____/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП.01 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОДП. 01 Математика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер укрупненной группы 43.00.00. Сервис и туризм.

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

Учебная дисциплина относится к циклу профильных дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

Программа ОДП. 01 Математика ориентирована на достижение следующих целей:

– обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

– обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

– обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

– обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Программа ОДП. 01 Математика ориентирована на достижение следующих результатов:

1.3.1. Личностные:

− сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

− понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

− развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом

для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

− овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

− готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

− готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

− отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

1.3.2. Метапредметные:

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

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

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

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

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

− владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
− целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
1.3.3. Предметные:
− сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
− сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
− владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
− владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
− сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
− владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
− сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
− владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.3.4. В ходе изучения курса у обучающихся должны быть сформированы следующие **общие компетенции:**

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей специальности
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**296**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**272**
в том числе:	
теоретическое обучение	104
практические занятия	168
Консультации	12
Промежуточная аттестация в форме *экзамена*	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«ОДП. 01 МАТЕМАТИКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 03, ОК 11
	Роль математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях	2	
Раздел 1 Развитие понятия о числе		**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Тема 1.1 Целые и рациональные числа	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Целые и рациональные числа	2	
	2. Действия над целыми и рациональными числами		
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 1 Действия над целыми и рациональными числами	2	
Тема 1.2 Действительные числа	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК-10
	1. Понятие действительного числа	2	
	2. Действия над действительными числами		
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 2 Действия над действительными числами	2	
Тема 1.3 Приближенные вычисления	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК-11
	1. Приближенные вычисления и вычислительные средства	2	
	2. Нахождение приближенных величин и погрешностей вычислений		
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 3 Приближенные вычисления	2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве		**22**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08,
Тема 2.1 Начальные понятия стереометрии. Взаимное расположение прямых и	**Содержание учебного материала**	**18**	
	1. Аксиомы стереометрии и их следствия	6	
	2. Параллельность прямой и плоскости		
	3. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Угол между прямыми.		
	4. Параллельность плоскостей.		
	5. Перпендикулярность прямой и плоскости в пространстве. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей		

плоскостей в пространстве	6. Теорема о трех перпендикулярах		ОК 09, ОК 11
	7. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью		
	В том числе, практических занятий	**12**	
	Практическая работа № 4 Параллельность прямой и плоскости. Взаимное расположение двух прямых в пространстве	4	
	Практическая работа № 5 Параллельность плоскостей	2	
	Практическая работа № 6 Перпендикулярность прямой и плоскости. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей	4	
	Практическая работа № 7 Перпендикуляр и наклонная	2	
Тема 2.2 Двугранные углы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	1. Двугранный угол	2	
	2. Перпендикулярность плоскостей		
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 8 Угол между прямой и плоскостью. Перпендикулярность плоскостей	2	
Раздел 3 Корни, степени и логарифмы		**30**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК08, ОК 09
Тема 3.1 Корни и степени	**Содержание учебного материала**	**14**	
	1. Арифметический корень n-ой степени	4	
	2. Корни натуральной степени и их свойства		
	3. Степень с рациональным показателем и ее свойства		
	4. Степень с действительным показателем		
	5. Сравнение степеней		
	В том числе, практических занятий	**10**	
	Практическая работа № 9 Корни натуральной степени и их свойства	2	
	Практическая работа № 10 Степени с рациональными показателями	4	
	Практическая работа № 11 Степени с действительными показателями	2	
	Практическая работа № 12 Сравнение степеней	2	
Тема 3.2 Логарифм числа	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 11
	1. Понятие логарифма числа	4	
	2. Свойства логарифмов		
	3. Сравнение логарифмических выражений		
	4. Десятичные и натуральные логарифмы		
	В том числе, практических занятий	**6**	

	Практическая работа № 13 Свойства логарифмов	2	
	Практическая работа № 14 Сравнение логарифмических выражений. Десятичные и натуральные логарифмы.	4	
Тема 3.3 Преобразование алгебраических выражений	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 15 Преобразование степенных и логарифмических выражений	6	
Раздел 4 Основы тригонометрии		**32**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Тема 4.1 Основные понятия тригонометрии	**Содержание учебного материала**	**14**	
	1. Радианная мера угла	6	
	2. Поворот точки вокруг начала координат		
	3. Определение синуса, косинуса и тангенса угла		
	4. Знаки синуса, косинуса и тангенса		
	5. Зависимость между синусом, косинусом и тангенсом одного и того же угла		
	В том числе, практических занятий	**8**	
	Практическая работа № 16 Радианное измерение углов и дуг	2	
	Практическая работа № 17 Вращательное движение	2	
	Практическая работа № 18 Тригонометрические функции числового аргумента	2	
	Практическая работа № 19 Зависимость между функциями одного аргумента	2	
Тема 4.2 Тригонометрические тождества и формулы	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 11
	1. Тригонометрические тождества	4	
	2. Синус, косинус и тангенс углов α, - α		
	3. Формулы сложения		
	4. Формулы двойного угла		
	5. Формулы приведения		
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 20 Формулы сложения	2	
	Практическая работа № 21 Формулы двойного угла. Формулы понижения степени	2	
	Практическая работа № 22 Формулы приведения	2	
Тема 4.3 Преобразование тригонометрических выражений	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 08, ОК 09
	1. Преобразование суммы в произведение	2	
	2. Преобразование произведения в сумму		
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 23 Преобразование тригонометрических выражений	6	

Раздел 5 Уравнения и неравенства		**30**	ОК 01,
Тема 5.1 Уравнения и системы уравнений	**Содержание учебного материала**	**20**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 11
	1. Рациональные уравнения и системы уравнений	6	
	2. Иррациональные уравнения		
	3. Показательные уравнения		
	4. Логарифмические уравнения		
	5. Тригонометрические уравнения		
	В том числе, практических занятий	**14**	
	Практическая работа № 24 Рациональные уравнения и системы уравнений	2	
	Практическая работа № 25 Иррациональные уравнения	4	
	Практическая работа № 26 Решение показательных уравнений	2	
	Практическая работа № 27 Решение логарифмических уравнений	2	
	Практическая работа № 28 Решение тригонометрических уравнений	4	
Тема 5.2 Неравенства	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК 09
	1. Рациональные неравенства	4	
	2. Показательные неравенства		
	3. Логарифмические неравенства		
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 29 Решение неравенств	2	
	Практическая работа № 30 Решение логарифмических неравенств	4	
Раздел 6 Функции и графики		**24**	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 6.1 Функция. Свойства функции	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Понятие функции. Свойства функции	2	
	2. Свойства и графики линейной, квадратичной функций, обратно пропорциональной зависимости		
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 31 Свойства и графики линейной, квадратичной, дробно-рациональной функций	2	
Тема 6.2 Степенная, показательная, логарифмическая и тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**	**20**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	1. Степенная функция, ее свойства и графики	6	
	2. Показательная функция		
	3. Логарифмическая функция		
	4. Тригонометрические функции		
	В том числе, практических занятий	**14**	
	Практическая работа № 32 Степенная функция	2	

	Практическая работа № 33 Показательная функция	2	ОК 08, ОК 09, ОК 10
	Практическая работа № 34 Логарифмическая функция	2	
	Практическая работа № 35 Тригонометрические функции	4	
	Практическая работа № 36 Построение графиков функций	4	
Раздел 7 Координаты и векторы		**22**	ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК06, ОК 07, ОК08, ОК 09
Тема 7.1 Векторы на плоскости и в пространстве	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Векторы на плоскости и в пространстве	4	
	2. Действия над векторами		
	3. Компланарные векторы		
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 37 Действия над векторами	2	
	Практическая работа № 38 Разложение вектора по трем некомпланарным векторам	2	
Тема 7.2 Метод координат в пространстве	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	1. Прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве	6	
	2. Действия над векторами в координатах		
	3. Вычисление координат середины отрезка		
	4. Вычисление длины вектора		
	5. Вычисление расстояния между двумя точками		
	6. Скалярное произведение векторов и его свойства		
	7. Угол между векторами		
	В том числе, практических занятий	**8**	
	Практическая работа № 39 Действия над векторами в координатах	2	
	Практическая работа № 40 Вычисление координат середины отрезка и длины вектора	2	
	Практическая работа № 41 Вычисление расстояния между точками	2	
	Практическая работа № 42 Вычисление угла между векторами	2	
Раздел 8 Многогранники и круглые тела		**32**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Тема 8.1 Тетраэдр и параллелепипед	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Тетраэдр и параллелепипед	4	
	2. Сечения тетраэдра и параллелепипеда		
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 43 Сечения тетраэдра и параллелепипеда	2	
	Практическая работа № 44 Решение задач по теме «Тетраэдр и параллелепипед»	2	
Тема 8.2 Многогранники.	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02,
	1. Понятие многогранника. Призма. Площадь поверхности	4	

Площадь поверхности многогранников. Круглые тела. Площадь их поверхности.	2. Пирамида. Площадь поверхности		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	3. Цилиндр. Площадь поверхности		
	4. Конус. Площадь поверхности		
	5. Сфера и шар.		
	В том числе, практических занятий	**10**	
	Практическая работа № 45 Призма	2	
	Практическая работа № 46 Пирамида	2	
	Практическая работа № 47 Цилиндр	2	
	Практическая работа № 48 Конус	2	
	Практическая работа № 49 Сфера и шар	2	
Тема 8.3 Объемы тел	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	1. Понятие объема. Объем призмы, цилиндра, параллелепипеда	2	
	2. Объем пирамиды и конуса		
	3. Объем шара		
	В том числе, практических занятий	**8**	
	Практическая работа № 50 Объем призмы и цилиндра	4	
	Практическая работа № 51 Объем пирамиды и конуса	2	
	Практическая работа № 52 Объем шара	2	
Раздел 9 Начала математического анализа		**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 9.1 Производная	**Содержание учебного материала**	**10**	
	1. Последовательности. Предел последовательности	6	
	2. Производная, ее геометрический и физический смысл		
	3. Правила и формулы дифференцирования		
	4. Дифференцирование сложных функций		
	5. Вторая производная и ее физический смысл		
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 53 Вычисление производных	2	
	Практическая работа № 54 Дифференцирование сложной функции	2	
Тема 9.2 Применение производной к исследованию функций и построению	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1. Возрастание и убывание функции	4	
	2. Исследование функции на экстремум		
	3. Выпуклость и вогнутость графика функции		
	4. Наибольшее и наименьшее значение функции		
	В том числе, практических занятий	**12**	

графиков	**Практическая работа № 55** Возрастание и убывание функции	2	ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практическая работа № 56 Исследование на экстремум	2	
	Практическая работа № 57 Выпуклость и вогнутость графика функции	2	
	Практическая работа № 58 Наибольшее и наименьшее значение функции	2	
	Практическая работа № 59 Построение графиков функций	4	
Раздел 10 Интеграл и его применение		**18**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
Тема 10.1 Неопределенный интеграл	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства	4	
	2. Методы интегрирования		
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 60 Метод непосредственного интегрирования	2	
	Практическая работа № 61 Метод подстановки	2	
Тема 10.2 Определенный интеграл	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09
	1. Определенный интеграл и его геометрический смысл. Свойства	4	
	2. Способы вычисления определенных интегралов		
	3. Вычисление площадей плоских фигур		
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 62 Вычисление определенных интегралов	2	
	Практическая работа № 63 Вычисление площадей плоских фигур	4	
Раздел 11 Комбинаторика. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**22**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 11.1 Комбинаторика	**Содержание учебного материала**	**12**	
	1. Основные понятия комбинаторики	6	
	2. Формула бинома Ньютона и треугольник Паскаля		
	В том числе, практических занятий	**6**	
	Практическая работа № 64 Задачи на размещение, перестановки и сочетания	4	
	Практическая работа № 65 Бином Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов	2	
Тема 11.2 Элементы теории вероятностей и математической статистики	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	1. Основные понятия и определения	6	
	2. Событие, вероятность события, операции над событиями		
	3. Элементы математической статистики		
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 66 Операции над событиями	2	
	Практическая работа № 67 Элементы математической статистики	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	

Практических занятий	168	
Консультации	12	
Всего:	296	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДП. 01 Математика

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет математических дисциплин, оснащённый оборудованием:
– рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
– рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;
– комплект учебно-методической документации;
– проектор;
– экран;
– компьютер/ноутбук;
– сетевой удлинитель;
– пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
– специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 IPRbooks – электронная библиотечная система

1. Алпатов, А. В. Математика [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. В. Алпатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 96 c. — 978-5-4488-0150-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65731

б) дополнительная литература

Библиотечная система колледжа:

– Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2019.
– Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2018.
– Башмаков М.И. Математика. Книга для преподавателей: методическое пособие для НПО, СПО. – М.: Академия, 2018.
– Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2016.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

– Российская государственная библиотека www.rsl.ru
– Информационные, тренировочные и контрольные материалы www.fcior.edu.ru
– Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП. 01 Математика

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: –значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практики; - универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; - вероятностный характер различных процессов окружающего мира; - история развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; - смысл понятий: аксиома, лемма, следствие, теорема, задача, тело, фигура, уравнение, корень, неравенство, выражение, функция, аргумент, график, многочлен, производная, первообразная; - вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие математики.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	Устный опрос Письменный опрос Тестирование Оценка деятельности и работы в группах Индивидуальная работа на учебном занятии Навыки решения задач с профессиональным содержанием Оценка за знание теоретического материала
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: –распознавать на чертежах пространственные формы; –решать планиметрические и стереометрические задачи; –выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы; –находить значение корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма; –проводить по известным формулам и правилам буквенные преобразования; –строить графики функций; –составлять и решать уравнения и неравенства по условию задачи; –вычислять производные и первообразные, используя справочный материал; –исследовать функции с помощью аппарата математического анализа; –решать простейшие комбинаторные задачи на основе формул; –вычислять вероятности событий на основе подсчетов числа исходов.		

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОДП.02 БИОЛОГИЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Биология» разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 25 мая 2017г

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Ахметшина Юлия Борисовна, преподаватель первой категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Биология» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09. 2020 г.
Председатель ПЦК_____ /Францкевич М.Ю./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.02 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Биология» относится к группе профильных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей её достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и

экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для

решения научных и профессиональных задач;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонировании, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

В результате изучения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции**, включающие в себя способность:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

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

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 104 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДП. 02 БИОЛОГИЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка	**104**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**100**
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДП.02 БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	***Содержание учебного материала.***	**3**	ОК 01, ОК 02 ОК 04
	Биология как наука.	1	
	Уровни организации живой материи. Методы биологии	1	
	Контрольная работа	1	
Раздел 1. Учение о клетке		**26**	ОК 01,ОК 02 ОК 03, ОК 05 ОК 07
Тема 1.1. Химическая организация клетки	***Содержание учебного материала.***	**7**	
	1.1.1 Функции белков, углеводов и липидов в клетке	1	
	1.1.2 Нуклеиновые кислоты и их роль в клетке	1	
	В том числе практических (лабораторных) работ	**5**	
	Практическая работа № 1 Органические и неорганические вещества клетки	1	
	Практическая работа № 2 Заполнение таблицы по функциям белков, жиров и липидов в клетке	1	
	Практическая работа № 3 Знакомство с микроскопом	1	
	Практическая работа № 4 Наблюдение клеток растений, животных, бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание	1	
	Практическая работа № 5 Клетка- структурная единица всего живого	1	
Тема 1.2. Строение и функции клетки	***Содержание учебного материала.***	**6**	ОК 03,ОК 04 ОК05,ОК06 ОК07
	1.2.1 Цитоплазма и клеточная мембрана	1	
	1.2.2 Органоиды клетки	1	
	В том числе практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 6. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.	1	
	Практическая работа № 7. Сравнение строения клеток растений и животных.	1	
	Практическая работа № 8 Заполнение таблицы по органоидам клетки	1	
	Практическая работа № 9 Неклеточные формы жизни. Вирусы	1	
Тема 1.3. Обмен веществ и превращение	**Содержание учебного материала.**	**4**	ОК02,ОК 03 ОК 04
	1.3.1 Пластический обмен.	1	
	1.3.2 Энергетический обмен	1	

энергии в клетке	***В том числе практических (лабораторных) работ***	**2**	
	Практическая работа № 10. Автотрофные и гетеротрофные организмы	1	
	Практическая работа № 11. Фотосинтез. Хемосинтез	1	
Тема 1.4. Деление клетки	***Содержание учебного материала.***	**2**	ОК 02,ОК 03 ОК 04
	1.4.1 Жизненный цикл клетки. Митотический цикл	1	
	В том числе практических (лабораторных) работ	**1**	
	Практическая работа № 12. Деление клетки	1	
Тема 1.5. Размножение и индивидуальное развитие организмов	***Содержание учебного материала.***	**7**	
	1.5.1 Фазы мейоза	1	
	1.5.2 Эмбриональный этап онтогенеза	1	
	1.5.3 Постэмбриональное развитие	1	
	В том числе, практических занятий	**4**	
	Практическая работа № 13 Заполнение таблицы по бесполому и половому размножению	1	
	Практическая работа № 14 Образование половых клеток и оплодотворение	1	
	Практическая работа № 15 Сравнительный анализ митоза и мейоза	1	
	Практическая работа № 16 Выявление и описание признаков сходства зародышей		
	человека.и позвоночных	1	
Раздел 2. Основы генетики и селекции		***19***	
Тема 2.1. Закономерности наследственности	***Содержание учебного материала.***	**5**	ОК 02,ОК 03 ОК 04,ОК05 ОК06,ОК07
	2.1.1.Законы Менделя	1	
	2.1.2.Генетика пола. Сцепленное с полом наследование	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 17. Составление простейших схем моногибридного		
	скрещивания	1	
	Практическая работа № 18. Составление простейших схем дигибридного		
	скрещивания	1	
	Практическая работа № 19. Решение генетических задач		
Тема 2.2. Закономерности изменчивости	***Содержание учебного материала.***	**5**	ОК 02,ОК 03 ОК 04,ОК05 ОК06,ОК07
	2.2.1 Наследственная изменчивость	1	
	2.2.2.Модификационная изменчивость	1	
	В том числе, практических занятий	**2**	
	Практическая работа № 20. Анализ фенотипической изменчивости	1	
	Практическая работа № 21. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная		
	оценка их влияния на организм	1	

	Практическая работа № 22. Генетика человека	1	
Тема 2.3. Основы селекции	***Содержание учебного материала.***	**9**	ОК 02,ОК 03 ОК 04,ОК05 ОК06,ОК07
	2.3.1.Центры многообразия и происхождения культурных растений	1	
	2.3.2 Методы современной селекции	1	
	Контрольная работа за 1 полугодие	1	
	2.3.3 Селекция растений	1	
	2.3.4 Селекция животных	1	
	В том числе, практических занятий	**5**	
	Практическая работа № 23. Одомашнивание - начальный этап селекции.	1	
	Практическая работа № 24. Достижения селекции растений	1	
	Практическая работа № 25. Селекция микроорганизмов и биотехнология	1	
	Практическая работа № 26. Клонирование животных. Проблемы клонирования человека	1	
Раздел 3. Эволюционное учение		**17**	
Тема 3.1. Характеристика биологии в додарвиновский период	***Содержание учебного материала.***	**3**	ОК 01,ОК 02 ОК 03,ОК 04 ОК05,ОК06
	3.1.1 Эволюционные идеи в античном мире	1	
	3.1.2 Состояние науки в Средние века и эпоху Возрождения	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 27. Предшественники дарвинизма	1	
Тема 3.2. Эволюционное учение Ч. Дарвина	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 01,ОК 02 ОК 03,ОК 04
	3.2.1 Эволюционное учение Ч. Дарвина	1	
	В том числе, практических занятий	**0**	
Тема 3.3. Микроэволюция	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 01,ОК02 ОК05,ОК06
	3.3.1 Концепция вида	1	
	3.3.2 Механизмы эволюции. Учение о естественном отборе	1	
	В том числе, практических занятий	**0**	
Тема 3.4. Естественный отбор в природных популяциях	***Содержание учебного материала***	**5**	ОК 01,ОК 02 ОК 03,ОК 04 ОК05,ОК06
	3.4.1 Возникновение приспособлений	1	
	3.4.2 Видообразование	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 28. Описание особей одного вида по морфологическому критерию	1	
	Практическая работа № 29. Приспособление организмов к разным средам обитания	1	
	Практическая работа № 30. Современные представления о видообразовании		

	(С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен)	1	
Тема 3.5. Макроэволю-ция	***Содержание учебного материала***	**7**	ОК 01,ОК 02 ОК 03,ОК04 ОК05,ОК06
	3.5.1 Доказательства эволюции	1	
	3.5.2 Основные направления эволюционного процесса.	1	
	3.5.3 Развитие органического мира	1	
	3.5.4 Основные стадии развития органического мира	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 31. Эволюционное древо растительного мира	1	
	Практическая работа № 32. Эволюционное древо животного мира	1	
	Практическая работа № 33. Представители редких и исчезающих видов растений		
	и животных	1	
Раздел 4. Происхождение и начальные этапы жизни развития на Земле		**3**	
Тема 4.1. Возникновение жизни на Земле	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК01,ОК 02 ОК 03,ОК04 ОК05,ОК06
	4.1.1 Многообразие живого мира	1	
	4.1.2. Возникновение жизни на Земле	1	
	В том числе, практических занятий	**1**	
	Практическая работа № 34. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни	1	
Раздел 5. Происхождение человека		**5**	
Тема 5.1. Эволюция человека	***Содержание учебного материала***	**5**	ОК01,ОК 02 ОК03,ОК 04 ОК05,ОК6 ОК 07,ОК08 ОК09
	5.1.1. Основные этапы эволюции человека	1	
	5.1.2. Расы человека	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 35. Доказательства родства человека и животных	1	
	Практическая работа № 36. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении		
	человека	1	
	Практическая работа № 37. Родство и единство происхождения человеческих рас.		
	Критика расизма	1	
Раздел 6. Основы экологии		**12**	
Тема 6.1. Экология-наука о взаи-моотношениях организмов между собой и	***Содержание учебного материала***	**12**	ОК 01,ОК02 ОК 03,ОК04 ОК05,ОК06 ОК 07,ОК08 ОК09
	6.1.1 Экология как наука.	1	
	6.1.2. Факторы среды	1	
	6.1.3 Экологические системы.	1	
	6.1.4 Изменения в биогеоценозах	1	
	6.1.5 Гомеостаз экосистем	1	

окружающей средой	***В том числе, практических занятий***	**7**	
	Практическая работа № 38. Взаимодействия в экосистеме	1	
	Практическая работа № 39. Симбиоз и его формы	1	
	Практическая работа № 40. Описание антропогенных изменений в природных ландшафтах своей местности	1	
	Практическая работа № 41. Сравнительное описание природной системы и агросистемы	1	
	Практическая работа № 42. Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе	1	
	Практическая работа № 43. Описание и практическое создание искусственной экосистемы	1	
	Практическая работа № 44. Решение экологических задач	1	
Раздел 7. Биосфера и человек		**9**	
Тема 7.1. Биосфера-глобальная экосистема	***Содержание учебного материала***	**9**	ОК01,ОК 02 ОК03,ОК 04 ОК05,ОК 06 ОК07,ОК 08 ОК09, ОК10 ОК11
	6.1.1. Учение В.И. Вернадского о биосфере.	1	
	6.1.2 Ноосфера	1	
	В том числе, практических занятий	**7**	
	Практическая работа № 45. Взаимосвязь природы и общества.	1	
	Практическая работа № 46. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота) в биосфере	1	
	Практическая работа № 47. Изменения в биосфере	1	
	Практическая работа № 48. Последствия деятельности человека в окружающей среде	1	
	Практическая работа № 49. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии	1	
	Практическая работа № 50. Глобальные экологические проблемы и пути их решения	1	
	Практическая работа № 51. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы	1	
Раздел 8. Бионика.		**4**	
Тема 8.1 Бионика как одно из направ-лений биологии и кибернетики	***Содержание учебного материала.***	**4**	ОК01 ОК 02 ОК03,ОК 04 ОК05,ОК 06 ОК07,ОК 08 ОК09, ОК10 ОК11
	8.1.1 Бионика – одно из направлений биологии.	1	
	В том числе, практических занятий	**3**	
	Практическая работа № 52. Модели складчатой структуры, используемой в строительстве	1	
	Практическая работа № 53. Трубчатые структуры в живой природе и технике	1	
	Практическая работа № 54.Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике	1	

	Дифференцированный зачет	**1**
	ВСЕГО	**100**
	Практических работ	**54**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП 02. БИОЛОГИЯ

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

Кабинет биологии, оснащённый оборудованием:

– рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

– рабочие места обучающихся,

– телевизор «LG»,

– комплект учебно-методической документации;

– компьютер

– сетевой удлинитель;

– пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);

– специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

Библиотечная система колледжа:

1. Константинов В.М., Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей / В.М. Константинов. - М: Издат. центр «Академия, 2017.-336 с.

2. Константинов В.М., «Экологические основы природопользования» учебник / В.М.. Константинов.- ФГУ «ФИРО»,2018.

б) дополнительная литература

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1.Клименко, И. С. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 108 с. — 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77009.html по паролю

2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2017. — 94 c. — 978-5-4488-0180-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/73773.html по паролю

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайтах:

1. Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека. www.sbio.info
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии www.window.edu.ru
3. Тесты для абитуриентов по всему школьному курсу биологии www.5ballov.ru/test
4. Телекоммуникационные викторины по биологии-экологии на сервере Воронежского университета www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm
5. Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты www.biology.ru
6. Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов. www.informika.ru
7. Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете www.nrc.edu.ru
8. Редкие и исчезающие животные России-проект Экологического центра МГУ им. М.В. Ломоносова www.nature.ok.ru
9. Для тех, кто учится и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам www.kozlenkoa.narod.ru
10. Биология в вопросах и ответах www.schoolcity.by
11. Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек» www.bril2002.narod.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП.02 БИОЛОГИЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	*Критерии оценки*	*Методы оценки*
Знания: основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности; строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем; сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере; вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки; биологическую терминологию и символику. **Умения:** объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	Устный опрос, Письменный опрос, тестирование, решение р оценка деятельности работы в группах, индивидуальная работа на учебном занятии Самостоятельная работа во внеурочное время

особенности видов по морфологическому критерию; выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности; сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; изучать изменения в экосистемах на биологических моделях; находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; - оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; - оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).		

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

РЕГ: №59/22-23 РП
от 15.06.2023

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих

Учебная дисциплина

ОДП. 03 ХИМИЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Профильный уровень подготовки

2022г.

Программа учебной дисциплины ОДП.03 Химия разработана на основе ФГОС СОО, примерной образовательной программы общеобразовательной учебной дисциплины Химия для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Ахметшина Ю.Б., преподаватель высшей квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Программа учебной дисциплины ОДП.03 Химия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры Общественного питания и товароведения.

Протокол № ____ от «____» _____20____ г.

Заведующий кафедрой _____/ С.В. Киевцева /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП.4. ХИМИЯ

1.1. Программа учебной дисциплины «Химия» является частью программы подготовки квалифицированных Программа учебной дисциплины ОДП.03 Химия является частью программ подготовки квалифицированных рабочих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Учебная дисциплина относится к циклу профильных дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

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

• формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

• формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно - научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

• развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

• приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми необходимо сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами безопасности при использовании химических веществ;

- сформированнорсть собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

В результате изучения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности	**Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП. 03 ХИМИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**168**
теоретическое обучение	116
практические занятия	52
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДП. 03 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	***Содержание учебного материала.***	**2**	ОК 01-10
	1. Методы познания веществ и химических явлений.	2	
РАЗДЕЛ 1. Органическая химия		***74***	
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	***Содержание учебного материала.***	**8**	ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Предмет органической химии. Теория А.М. Бутлерова	2	
	Классификация органических соединений	2	
	Номенклатура органических веществ	2	
	Классификация реакций в органической химии	2	
Тема 1.2. Предельные углеводороды	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Алканы. Физические и химические свойства	2	
	Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 1. *Написание структурных формул алканов*	4	
Тема 1.3.Этиленовые и диеновые углеводороды	***Содержание учебного материала***	**12**	ОК 1-9
	Гомологический ряд алкенов	2	
	Химические свойства алкенов	2	

	Алкадиены. Физические и химические свойства	2	
	Химия высокомолекулярных соединений (ВМС)	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 2. *Написание структурных формул этиленовых и диеновых углеводородов*	4	
Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1-9
	Гомологический ряд алкинов	2	
	Химические свойства алкинов	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 3. *Написание структурных формул алкинов*	4	
Тема 1.5. Ароматические углеводороды	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-9
	Арены. Физические и химические свойства	2	
Тема 1.6. Природные источники углеводородов	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-9
	Нефть. Нефтяные газы, каменный уголь	2	
Тема 1.7. Гидроксильные соединения	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-9
	Классификация спиртов	2	
	Химические свойства спиртов	2	
	Фенолы. Физические и химические свойства	2	
Тема 1.8.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-9

Альдегиды и кетоны	Строение и свойства альдегидов и кетонов	2	
Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-9
	Классификация карбоновых кислот	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 4. *Изучение свойств карбоновых кислот*	2	
	Практическая работа № 5. *Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жёсткой воде*	2	
Тема 1.10. Углеводы и их производные	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-9
	Классификация углеводов	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**2**	
	Практическая работа № 6. *Обнаружение крахмала в продуктах питания*	2	
Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1-9
	Понятие об аминах	2	
	Классификация и строение аминокислот	2	
	Белки как природные полимеры	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**2**	
	Практическая работа № 7. *Цветные реакции белков*	2	
Тема 1.12. Азотсодержащие	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-9
	Нуклеиновые кислоты как природные полимеры	2	

гетероциклические соединения.			
Тема 1.13. Биологически активные соединения	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-7
	Понятие о ферментах	2	
	Понятие о витаминах и гормонах	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**2**	
	Практическая работа № 8. *Обнаружение витаминов в продуктах питания*	2	
Раздел 2. Общая и неорганическая химия		***92***	
Тема 2.1 Химия - наука о веществах	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1-9
	Основные понятия и законы химии	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**6**	
	Практическая работа № 9. *Решение задач*	6	
Тема 2.2 Строение атома	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-9
	Модели строения атома	2	
	Электронная оболочка атомов	2	
Тема 2.3 Периодический закон Д.И. Менделеева и Периодическая система химических	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-9
	Периодический закон и строение атома	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 10. *Строение атомов элементов*	4	

элементов			
Тема 2.4 Строение вещества	***Содержание учебного материала***	**12**	ОК 1-7
	Виды химических связей	2	
	Дисперсные системы	2	
	Теория электролитической диссоциации.	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**6**	
	Практическая работа № 11. *Реакции ионного обмена*	6	
Тема 2.2. Химические реакции	***Содержание учебного материала***	**20**	ОК 1-7
	Классификация химических реакций	2	
	Скорость химических реакций.	2	
	Химическое равновесие	2	
	Окислительно-восстановительные реакции	2	
	Электролиз расплавов и водных растворов электролитов	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**10**	
	Практическая работа № 12. *Решение задач*	4	
	Практическая работа № 13. *Метод окислительно-восстановительного баланса*	4	
	Практическая работа № 14. *Электролиз раствора солей*	2	
Тема 2.7. Классификация	***Содержание учебного материала***	**16**	ОК 1-5
	Свойства металлов	2	

неорганических веществ	Свойства неметаллов	2	
	Свойства оксидов	2	
	Свойства кислот	2	
	Свойства оснований	2	
	Свойства солей	2	
	В том числе, практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 15. *Гидролиз солей*	2	
	Практическая работа № 16. *Проведение закалки и отпуска стали*	2	
Тема 2.9. Химия элементов	***Содержание учебного материала***	**6**	ОК 1-7
	Химия s-элементов	2	
	Химия p-элементов	2	
	Химия d-элементов	2	
Тема 2.10. Химия в жизни общества	***Содержание учебного материала***	**20**	ОК 1-9
	Химия и производство	2	
	Химия в сельском хозяйстве.	2	
	Удобрения и их классификация	2	
	Химические средства защиты растений	2	
	Химизация животноводства	2	
	Химия и экология	2	

	Охрана атмосферы, водных водоёмов, земельных ресурсов	2	
	Биотехнология как наука	2	
	Применение нанотехнологии в различных сферах жизни	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	**168**	
	в том числе практические занятия	**52**	
	Всего	***168***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии;

Оборудование учебного кабинета химии**:**

- наборы шаростержневых моделей молекул;
- коллекции простых и сложных веществ;
- коллекции полимеров;
- коллекция горных пород и минералов;
- таблица Менделеева;
- цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения:

- компьютер с устройствами воспроизведения звука;
- телевизор для демонстрации видео и презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории химии:

- пипетки-капельницы;
- термометры;
- микроскоп;
- лупы;
- предметные и покровные стекла;
- фильтровальная бумага;
- стеклянные пробирки, резиновые пробки;
- набор реактивов;
- стеклянные палочки;
- штативы для пробирок;
- мерные цилиндры;
- воронки стеклянные;
- ступки с пестиком;
- фарфоровые чашки;
- пинцеты;
- фильтры бумажные, вата, марля;
- электроплитка;
- лабораторные штативы;
- спиртовые горелки
- спички;
- прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой);
- держатели для пробирок;
- склянки для хранения реактивов;
- раздаточные лотки;
- химические стаканы (50, 100 и 200 мл);
- мерные пробирки (на 10–20 мл);
- мерные колбы (, 50, 100 и 200 мл)

- конические колбы для титрования (50 и 100 мл);
- индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала;
- универсальный индикатор;
- пипетки на 1, 10, 50 мл.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1) О.С. Габриелян «Химия» учебник для профессий и специальностей технического профиля, ФГАУ «ФИРО», издательский центр «Академия», 2022.

2) О.С. Габриелян «Химия» Практикум, ФГАУ «ФИРО», издательский центр «Академия», 2022.

2. IPR-books – электронно-библиотечная система:

1) Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-7904-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167183 — Режим доступа: для авториз. пользователей

2) Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебнометодическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5- 7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196096 (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3) Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5- 7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196096 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4) Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9500-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195532 — Режим доступа: для авториз. Пользователей

5) Шевницына, Л. В. Химия: учебное пособие / Л. В. Шевницына, А. И. Апарнев. — Новосибирск: НГТУ, 2017. — 92 с. — ISBN 978-5-7782-3345-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118505 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Электронные информационные ресурсы:

1) Олимпиада «Покори Воробьевы горы»- www.pvg.mk.ru

2) Образовательный сайт для школьников «Химия» - www.hemi.wallst.ru

3) Образовательный сайт для школьников - www.alhimikov.net

4) Электронная библиотека по химии - www.chem.msu.su

5) Интернет-издание для учителей «Естественные науки» - www.enauki.ru

6) Методическая газета «Первое сентября» - https://1sept.ru/

7) Журнал «Химия в школе» - www.hvsh.ru

8) Журнал «Химия и жизнь» - www.hij.ru

9) Электронный журнал «Химики и химия» - www.chemists.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОДП. 03 ХИМИЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
-называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре -определять валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений -характеризовать элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева -объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов -проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета) -связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям -важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация,	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	Устный опрос, Письменный опрос, тестирование, решение расчётных и экспериментальных задач, оценка деятельности работы в группах, индивидуальная работа на учебном занятии

окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология -основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева -основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы		

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г

Программа учебной дисциплины ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины ОП 01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2020 г.
Председатель ПЦК _____/ В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП 01. «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	– 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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государ-	Особенности социального и культур-

	ственном языке Оформлять документы	ного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**36**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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
Введение	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 1-7, 9,10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1	**Основы микробиологии в пищевом производстве**	**10**	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	***Содержание учебного материала***	**3**	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	***Содержание учебного материала***	**7**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	В том числе практических занятий **Практическая работа 1**. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных	**4**	
Раздел 2 Основы физиологии питания		**10**	

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическая работа 2. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. 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		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическая работа 3. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 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		
	2. 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		
Раздел 3.Санитария и гигиена в пищевом производстве		**14**	
Тема 3.1	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-7, 9,10

Личная и производственная гигиена	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 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		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическая работа 4. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	***Содержание учебного материала*** 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	**2**	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	Всего:	**36**	
	Практических занятий	**12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

Т.А. Лаушкина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник. ФГУ «ФИРО»,2018, 240 с.

П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015,256 с.

Л.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности», Экспертный совет по профессиональному образованию Минобрнауки, 2014

Г.Г. Лутошкина. Основы физиологии питания», ФГУ «ФИРО» 2013

Т.А. Качурина « Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь,2013

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-

том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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- «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru

Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеа-

кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	удиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП. 02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар,кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Демиденко Л.Л., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины «Товаровкдение продовольственных товаров» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2020 г.
Председатель ПЦК _____/ В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 02. Товароведение продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

	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).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процес-

	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	сов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов;

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**42**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	***4***

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
Введение	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК 1-7,9,10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. 2. Состояние рынка продовольственных товаров. 3. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1-7,9,10
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	3	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	В том числе практических работ	**2**	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	ПК 5.1-5.5
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7,9,10
	1.Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2.Понятие о стандартах, сертификатах		
	В том числе практических работ	**1**	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 2. Изучение стандартов, сертификатов	1	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	В том числе практических работ	**3**	
	Практическая работа 3. Классификация свежих плодов, их характеристика Плодово – ягодные и овощные консервытре: требования к качеству, маркировка банок	3	
Тема 4. Товароведная характе-	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству	1	ПК 1.1-1.5

ристика зерновых товаров	зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических работ	**2**	
	Практическая работа 4. 1.Ознакомление с ассортиментом круп и видами помола муки Сортами муки		
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	3	
	2. Условия и сроки храения молочных товаров		
	В том числе практических работ	**1**	
	Практическая работа 5. Оценка качества сгущенного молока, сливок по стандарту.		
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	В том числе практических работ	**2**	
	Практическая работа 6. Отличительные особенности основных семейств рыб. Изучение видов морепродуктов	2	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	3	
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	В том числе практических работ	**1**	
	Практическая работа 7. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, улинарное назначение яичных продуктов	3	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	В том числе практических работ	**1**	
	Практическая работа 8. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых де-	1	

	фектов.		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству чая, кофе, пряностей, сахара, меда.. Кулинарное назначение.	2	
	2. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических работ	**3**	
	Практическая работа 9.Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту **Практическая работа 10**.Ознакомление с видами чая и оценка качества по стандарту **Практическая работа 11.** Ознакомление с ассортиментом кофе, кофейных напитков и оценка качества по стандарту	3	
	Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература

1. ЭБС IPRbooks Грибанова И.В. «Товароведение», уч. пос.2016
2. ЭБС IPRbooks Минько Э.В. Минько А.Э.
   «Теоретические основы товароведения», уч. пос.2017г
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил. товароведения», уч. пос.2017г
4. Т.А.Качурина « Товароведение пищевых продуктов» р/т, 2013

б) дополнительная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг.

1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Демиденко Л.Л., преподаватель высшей категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09.2020 г.
Председатель ПЦК _____/В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном кон-

	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	тексте. 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
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информаци-	Современные средства и устройства ин-

	онных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	форматизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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
ОК 11.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**36**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1.Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**16**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическая работа 1. Экскурсия на предприятие питания	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**13**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	9	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм об-		

	служивания		
	В том числе практических занятий	**4**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 2.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	Практическая работа 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной, горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**19**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	6	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическая работа 4.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
	Практическая работа 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	6	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила		

	безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическая работа 6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	**3/2**	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	
	В том числе практических занятий	**2**	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Всего:	**36**	
	Практических занятий	**12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) оснавная литература

1. В.В. Усов « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ФГАУ «ФИРО»,2017– 432 с.
2. Г.Г. Лутошкина « Техническое оснащение и организация рабочего места» ФГАУ «ФИРО»,2017
3. Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания» ГОС,2017
4. В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» ФГУ «ФИРО»,2016

б) дополнительная литература

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]. 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].- 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://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

2. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
3. www.restoracia.ru

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

РЕГ: № 252/23-24 РП
От 11.09.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Общепрофессионального цикла

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2021

Программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности разработана с использованием примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:

Савченко .М.Н, преподаватель первой квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности» согласована и утверждена на заседании кафедры «СЭД

Протокол № ___ от «____»_____2023 г.

Зав. кафедрой _____ Гусакова И.П

СОДЕРЖАНИЕ: стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» 12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬСТИ»

1.1 Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

43.01.09 – Повар, кондитер.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» предназначена для изучения экономики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

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

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред.

от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) (далее – Федеральный закон об образовании);

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413»;

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

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

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

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и приобретения соответствующих компетенций:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать**:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни:

- для получения и оценки экономической информации;
- самостоятельное создание алгоритмов познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера;
- пользование мультимедийными ресурсами и компьютерными технологиями для обработки, передачи, систематизации информации, создание баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- владение основными видами публичных выступлений (высказывание, монолог, дискуссии)

1.4. Перечень формируемых компетенций:

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися **общими компетенциями (ОК):**

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов44 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***48***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***44***
в том числе:	
практические занятия	*10*
Промежуточная я аттестация *в форме дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

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. Рыночная экономика.		**12**	
Тема 1.1. Сущность и роль экономики в общественном питании.	Понятие об экономике. Понятие «производственный процесс». Организация поточных и автоматизированных методов производства.	2	2
Тема 1.2. Рынок и классификация рынков.	Понятие «Рынок». Экономика как динамическая система взаимосвязей: рынок-предпринимательство-рынок. Модель этих взаимосвязей. Основная, рыночная сфера модели: товар (услуги); цена; товаропродвижение; товародвижение. Классификация рынков: производственный рынок (рынок средств производства, рынок потребительский), рынок рабочей силы, финансовый рынок (рынок капитала, рынок ценных бумаг, валютный и ссудный рынок), рынок интеллектуальной продукции, внутренний и внешний рынки, рынок покупателя, рынок продавца.	4	2
Тема 1.3. Сегментация и емкость рынка.	Сегментация и емкость рынка. Сегментирование рынка как объективное условие повышения эффективности реализации продукции с учетом интересов покупателей, их финансовых возможностей и потребительских свойств товара. Основные принципы сегментации потребительских товаров.	2	2
Тема 1.4. Рыночная конкуренция.	Рыночная конкуренция. Понятие конкуренции. Четыре наиболее распространенных типа рыночной конкуренции: рынок чистой конкуренции; рынок чистой монополии; рынок монополистической конкуренции; олигополистический рынок. Характерные черты хаотической конкуренции.	2	3
Тема 1.5. Практическая работа № 1 Решение экономических задач по разделу: «Рыночная экономика»		2	2
Раздел 2. Платежеспособный спрос и предложение.		**6**	

Тема 2.1. Платежеспособный спрос. Формирование спроса и предложения.	Платежеспособный спрос и факторы, влияющие на его развитие. Важнейшая особенность спроса на продукцию общественного питания. Факторы развития платежеспособного спроса населения на продукцию общественного питания. Формирование спроса и предложения. Трансформация потребности в спросе. Спрос потенциальный, существующий, желательный. Методы определения и анализа спроса на товар (услуги). Предложение, методы анализа рыночного предложения товара (услуг). Оценка спроса и предложения. Ценовая эластичность спроса. Причины возникновения дефицита и излишняя продукция на товарном рынке.	2	1
Тема 2.2. Конкурентоспособность предприятия и продукции.	Конкурентоспособность предприятия и продукции. Классификация факторов конкурентоспособности предприятия, увязанные с производством продукции и определяющие конкурентные преимущества предприятия. Пять основных групп классификации резервов конкурентоспособности предприятия. Основные задачи, которые решаются при оценке конкурентоспособности товара (услуг).	2	2
Тема 2.3. Практическая работа № 2 Оценка конкурентоспособности товара (услуг).		2	3
Раздел 3. Предприятие как основной субъект хозяйствования.		**10**	
Тема 3.1. Понятие и роль предприятия в рыночной экономике.	Понятие и роль предприятия в рыночной экономике. Признаки предприятия, как юридического лица, самостоятельно действующего субъекта. Коммерческие и некоммерческие предприятия.	2	1
Тема 3.2. Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по теме: «Понятие и роль предприятия в рыночной экономике.		2	2
Тема 3.3. Классификация предприятий общественного питания.	Классификация предприятий общественного питания: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производств, универсальные и специализированные, постоянно действующие и сезонные, стационарные и передвижные; общедоступные и предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях.	2	1
Тема 3.4. Организационно-правовые формы юридических лиц.	Производительные и потребительские кооперативы. Общие и отличительные черты кооперативов. Кредитная кооперация и порядок создания кредитного кооператива. Хозяйственные товарищества и общества. Объединение лиц, объединение капиталов. Полное товарищество и товарищество на вере.. Общество с дополнительной ответственностью (ОДО) – разновидность хозяйственных обществ. Правовая особенность ОДО. Отличия ООО от ОДО.	2	2

	Акционерное общество, особенности создания. Органы управления и преимущество АО. Открытое и закрытое акционерное общество (ЗАО и ОАО), их различия. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Учредительные документы предприятий. Их сходство и различия Руководство унитарных предприятий. Объединения юридических лиц (ассоциации, союзы). Основные принципы организаций этих форм. Ответственность и обязательства ассоциаций.		
Тема 3.5. Практическая работа № 4 Оформление и выполнение листов рабочих тетрадей по теме: «Организационно-правовые формы юридических лиц»		2	3
Раздел 4. Трудовое право в хозяйственной деятельности предприятий.		**14**	
Тема 4.1. Трудовые отношения в новых условиях хозяйствования.	Предмет трудового права, трудовые отношения. Задачи и цели трудового права. Система и функции трудового права. Обеспечение занятости и гарантии реализации права на труд. Трудоустройство.	2	1
Тема 4.2.Трудовой договор - правовая форма производственных отношений.	Понятие трудового договора. Порядок заключения и изменение трудового договора. Перевод на другую работу, перемещение на другую работу, прекращение трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника (по собственному желанию), по инициативе работодателя, по обстоятельствам, не зависящих от воли сторон. Прекращение трудового договора вследствие нарушения установленных ТК РФ или иным федеральным законом обязательных правил при заключении трудового договора. Трудовой договор: стороны трудового договора, обязательные условия трудового договора: место работы, трудовая функция, дата начала работы, вид трудового договора, вид работы по трудовому договору, условия оплаты труда. Режим рабочего времени и времени отдыха, условия труда, характер работы; другие условия трудового договора; дополнительные условия трудового договора; порядок изменения и прекращения трудового договора; реквизиты сторон трудового договора.	2	2
Тема 4.3. Практическая работа № 5 Решение и анализ задач по теме: «Трудовые отношения в новых условиях хозяйствования»		2	2

Тема 4.4. Материальная ответственность работника и работодателя. Дисциплина и охрана труда.	Пределы материальной ответственности работника. Полная материальная ответственность работника. Порядок взыскания ущерба. Понятие дисциплин труда. Трудовые отношения и дисциплинированность. Организация дисциплинарных отношений. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Методы управления дисциплинарными отношениями. Правовые основы охраны труда. Условия труда. Обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации общественного питания. Правовое регулирование труда женщин и лиц с семейными обязанностями.	4	2
Тема 4.5. Экономическое содержание заработной платы и особенности труда в общественном питании.	Определение заработной платы. Формирование заработной платы: основная и дополнительная части. Формы оплаты труда. Причины различия заработной платы. Причины различия в размерах заработной платы работников. Тарифный и бестарифный подход. Цели реформы оплаты труда на современном этапе. Критерий стоимости рабочей силы и его размер. Четыре уровня регулирования оплаты труда: национальный, отраслевой, местный (территориальный), уровень предприятия. Состав и динамика фонда заработной платы, выявление изменения показателей, происходящих в отчетном периоде, определение влияния факторов на фонд заработной платы, изучение направлений расходования фонда заработной платы. Структура источников образования фонда зарплаты (на примере предприятия общественного литания: кафе, ресторан, столовая и т. д.). Доля расхода на оплату труда в издержках производства и обращения. Соотношение темпов роста производительности труда и средней заработной платы.	2	2
Тема 4.7. Эффективность использования фонда заработной платы и планирование фонда заработной платы.	Система показателей эффективности использования фонда заработной платы. В этом подразделе необходимо выявить, в какой мере стимулирование труда способствует росту товарооборота, прибыли, повышению заинтересованности работников в достижении высоких конечных результатов. Анализ показателей эффективности использования фонда заработной платы и обобщите влияния факторов на показатели стимулирования товарооборота и прибыли. Коэффициенты эффективности использования фондов заработной платы.	4	1

	Планирование фонда заработной платы. Исходные предпосылки для планирования. Методы планирования и прогнозирования фонда заработной платы. Пример планирования фонда заработной платы предприятия питания.		
Всего		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализация учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Экономика, обществознание».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- ученическая доска.

Технические средства обучения: отсутствуют

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов

Борисов Е.Ф. Основы экономики. Учебник для СПО. - Дрофа

Румынина В.В.Основы права. Учебник для СПО. – ФОРУМ-ИНФРА-М., 2015

Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Ростов – на - Дону.: Феникс, 2017

Нормативные правовые акты

Гражданский кодекс РФ с изменениями и дополнениями. – М., 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
(знания) 1. принципы рыночной экономики;	Тестирование, практических занятий
2. организационно-правовые формы организаций;	Практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.
3. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Тестовые задания, карточки - задания

4. механизмы формирования заработной платы;	Тестовые задания, карточки - задания
5. формы оплаты труда.	Практическая работа, выполнение индивидуальных заданий.
(умения) 1.ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	Практические занятия, текущий контроль усвоения знаний на основе оценки устного ответа на вопрос, внеаудиторная самостоятельная работа (составление словаря экономических терминов)
2. применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	Практические занятия, решение ситуационных задач.
3. защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Практическая работа, текущий контроль усвоения знаний на основе оценки устного ответа на вопрос, тестирование, выполнение письменной практической работы по изучаемому разделу.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

05.09.2022	№ 17/22-23 РП

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина
ОП 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учёта» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Кондоурова Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учёта» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена на заседании кафедры общественного питания и товароведения
Протокол № ____ от _____202__ г.
Заведующий кафедрой _____/ С.В. Киевцева/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05 Основы калькуляции и учета

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 « Повар, кондитер» укрупненной группы 43.00.00 « Сервис и туризм».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2- .6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, - работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства; -оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	-виды учета. требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета; особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, -понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; тары

		-правила оприходования товаров и тарыматериально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь,методику их списания; -методику проведения инвентаризации ивыявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, -отчетность материально-ответственныхлиц -порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональноми/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составныечасти. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы. Составить план действия.Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощьюнаставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач в профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое вперечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельностипо профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на 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 ипланируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональныетемы	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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. выявлять достоинства инедостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческихидей в рамках профессиональнойдеятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 32 часа

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦППЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Основы бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**		**4**	ПК 1.2-1.5 2.2- 2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5,9,10
	1	Общая характеристика бухгалтерского учёта	2	
	2	Бухгалтерские документы. Система счетов бухгалтерского учёта	2	
Тема 2 Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**		**18**	ПК 1.2-1.5 2.2- 2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-5,9,10
	1	Понятие цены. Виды цен, ценовая политика организаций общественного питания	2	
	2	Понятие калькуляции, порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	3	План меню, его назначение, виды, порядок составления	2	
	4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, как основной нормативный документ для определения потребности в сырье, выхода готовых блюд	2	
	В том числе практические занятия		**10**	
	Практическая работа № 1 «Составление калькуляционных карточек на холодные блюда»		2	
	Практическая работа № 2 «Составление калькуляционных карточек на первые блюда»		2	
	Практическая работа № 3 «Составление калькуляционных карточек на вторые и третьи блюда»		2	
	Практическая работа № 4 «Составление калькуляционных карточек на мучные изделия»		2	
	Практическая работа № 5 «Составление калькуляционных карточек на кондитерские изделия»		2	
Тема 3 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	**Содержание учебного материала**		**10**	ПК 1.2-1.5 2.2- 2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	1	Документальное оформление движения продуктов и готовых изделий на производстве	2	
	2	Материальная ответственность	2	

	3	Инвентаризация.	2	5.2-5.5 ОК 1-5,9,10
	4	Товарные потери и порядок их списания	2	
	В том числе практические занятия		**2**	
	Практическая работа № 6 «Составление первичных товарных документов на производстве ПОП		2	
	Дифференцированный зачёт			
ИТОГО			**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

а) основная литература:

Библиотечная система колледжа:

1. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учёта: учебное пособие/ Л.А. Саполгина. - М: КНОРУС, 2021.-238с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Орешкина Н.А. Основы калькуляции и учёта (в поварском деле и общественном питании). Практикум: Учебное пособие/ Н.А.Орешкина. -Москва: КНОРУС, 2021. – 226 с. – (Среднее профессиональное образование)
3. И.И. Потапова «Калькуляция и учет» ФГУ «ФИРО», 2018 - 176с.

б) дополнительная литература

1 Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

2 Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. - М.: Форум, 2011. - 464с.

3 Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104).http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"**http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/**
5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утвржены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. **http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/**
6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. **http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/**
7. http://economy.gov.ru
8. http://www.consultant.ru
9. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
10. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

4. КОПТРОЛЬ И ОЦЕНЕА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	**Формы и методы оценки**
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; –формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности п ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен.понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню. его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; —методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; —методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов выполнения практических работ **Промежуточная** аттестацияв форме Диф. зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.

– порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; – виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличнымиденьгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учёт сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки: - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность расчетов Соответствиетребованиям Инструкций, регламентов действий. - Правильное выполнение заданий в полном объеме.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточнаяаттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины ОП 06. «Охрана труда» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины ОП 06. «Охрана труда» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2020 г.
Председатель ПЦК _____/ В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06. Охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП. 06. Охрана труда является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина ОП. 06. Охрана труда относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффек-	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	тивно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбереже-

		ния.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	**36**
Обязательная учебная нагрузка	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 06. Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Введение	***Содержание учебного материала***	**1**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	***Нормативно - правовая база охраны труда***	**10**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	В том числе практических работ	**2**	
	Практическая работа 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1**.** Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспек-		

	ция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
Раздел 2 ***Условия труда на предприятиях общественного питания***		**9**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	***Содержание учебного материала***	**5**	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	В том числе практических работ	**2**	
	Практическая работа 2. Исследование метеорологических характеристик помеще-		

	ний, проверка их соответствия установленным нормам		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	В том числе практических работ	**2**	
	Практическая работа 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
Раздел 3 ***Электробезопасность и пожарная безопасность***		**16**	
Тема 3.1 Электробезопасность	***Содержание учебного материала***	**5**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2	***Содержание учебного материала***	**8**	ОК 1-7, ОК

Пожарная безопасность	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	В том числе практических работ	**4**	
	Практическая работа 4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	***Содержание учебного материала***	**3**	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	**3**	
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»,

оснащенный, оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями (натуральными образцами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература

1. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании» ФГУ «ФИРО», 2018. – 320с.
2. В.М. Калинина «Охрана труда в организациях питания», учебник ФГУ «ФИРО», 2018 – 314 с.

б) дополнительная литература

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
14. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный
15. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
16. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - Не менее 75% правильных ответов. - Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ….. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Матушкина М.А. преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса», Торопогрицкая О.М. преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры общегуманитарных дисциплин

Протокол № 1 от 05.09.2020г.
Заведующая кафедрой _____/Н.Н.Коровенко/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	*Общие умения* использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; *Диалогическая речь* участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порожде-	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.

	ние инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; *Монологическая речь* делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. *Письменная речь* небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. *Аудирование* понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. *Чтение* извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные	Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

	знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения	Современные средства и устройства информатизации

	профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка	**36**
Объем учебной нагрузки	**32**
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	***Содержание учебного материала***		
	Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки). Грамматический материал: Местоимения (личные,притяжательные,возвратные).Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	**10**	ОК 1-5,9,10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» **Г**рамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
Тема 4.	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-5,9,10

Кухня. Производственные помещения и оборудование	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» **Г**рамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
Тема 5. **Кухня, сервировочная и барная посуда**	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
Тема 6. **Обслуживание посетителей в ресторане**	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.		
Тема 7. **Система закупок и хранения продуктов**	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous		
Тема 8. **Организация работы официанта и бармена**	***Содержание учебного материала***	**2**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		
Тема 9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	***Содержание учебного материала***	**4**	ОК 1-5,9,10
	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал:Совершенные времена глагола:Present,Past,Future Perfect.		
	Дифференцированный зачет		
	Всего	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

наглядными пособиями: плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

Библиотечная система колледжа:

1. Г.Т. Безкоровайная «Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО»(+CD) (3-е изд.стер) ФГАУ «ФИРО»,2014г

б) дополнительная литература

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Веренич Н. И. Английский язык для колледжей = EnglishforColleges [Электронный ресурс]: пособие для учащихся / Н. И. Веренич, В. П. Тихонова. - Электрон. текстовые данные. - Минск: ТетраСистемс, 2011. - 368 c. - 978-985-536-134-4. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28039.html
2. Вичугов В. Н. Английский язык для специалистов в области интернет-технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Н. Вичугов, Т. И. Краснова. - Электрон. текстовые данные. - Томск: Томский политехнический университет, 2012. - 115 c. - 978-5-4387-0174-3. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/34650.html

3. ИгнаткинаИ. В. English for IT students. 2 курс [Электронный ресурс]: учебное пособие по английскому языку / И. В. Игнаткина. - Электрон. текстовые данные. - Самара: Поволжский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2016. - 131 c. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71818.html
4. Курчаткина Г. П. Обучение чтению литературы на английском языке по специальности “Системы автоматического управления” [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. П. Курчаткина, С. Б. Стручкова. - Электрон. текстовые данные. - М.: Московский государственный технический университет имени Н. Э. Баумана, 2014. - 41 c. - 978-5-7038-4025-2. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31603.html
5. Мороз И. Н. Englishfor IT students [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. Н. Мороз. - Электрон. текстовые данные. - М.: Российский новый университет, 2012. - 152 c. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21255.html
6. Цайтлер И.В. Обучение чтению литературы на английском языке по специальности “Системы автоматического управления” [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И. В. Цайтлер, Г. П. Курчаткина. - Электрон. текстовые данные. - М.: Московский государственный технический университет имени Н. Э. Баумана, 2006. - 34 c. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31779.html

Библиотечная система колледжа:

1. Агабекян И. П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. – Москва: Проспект, 2017. – 288 с. ISBN 978-5-392-21498-3 ББК 81.2 Англ-922
2. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. – М.: Издательский центр “Академия”, 2014. – 336 с. ISBN 978-5-4468-1380-3 ББК 81.2Англ-9я723
3. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б.

Смирнова. – М.: Издательский центр “Академия”, 2017. – 208 с. ISBN 978-5-4468-4424-1 ББК 84.2Англ-9я723

4. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО / [Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В.Лаврик]. – М.: Издательский центр “Академия”, 2016. – 256 с. ISBN 978-5-4468-3430-3 ББК 81.2Англ я723я722

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.		
Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. -Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.	

Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе: примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 25 мая 2017 г

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасименко Н.В., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09.2020 г.
Председатель ПЦК _____/Францкевич М.Ю./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00. Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных

ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
  - Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

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

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

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**36**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
практические занятия	18
теория	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1.Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		**11**	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	***Содержание учебного материала***	**1**	
	1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
Тема 1.2. Гражданская оборона	***Содержание учебного материала***	**6**	
	1.**Организация гражданской обороны.** Оружие массового поражения и защита от него. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	В том числе практических (лабораторных) работ	**4**	
	Практическая работа № 1. «Подбор шлем-маски противогаза. Надевание противогаза»	2	
	Практическая работа № 2.«Эвакуация из здания учебного корпуса и общежития учебного заведения»	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях	***Содержание учебного материала***	**4**	
	1.Стихийные бедствия. Защита при авариях (катастрофах) на транспорте. Защита при авариях (катастрофах) на производственных объектах	2	ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	В том числе практических (лабораторных) работ	**2**	
	Практическая работа № 3 «Использование первичных средств пожаротушения»	2	
Раздел 2. Основы военной службы		**25**	
Тема 2.1. Вооруженные Силы Российской Федерации на современном этапе	***Содержание учебного материала***	**6**	
	1.Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации	2	ОК 06, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	2.Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации		
	В том числе практических (лабораторных) работ	**4**	

	Практическая работа № 4. «Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом»	1	
	Практическая работа № 5.«Определение воинских званий и знаков различия»	2	
	Практическая работа № 6. Порядок прохождения военной службы	1	
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	***Содержание учебного материала***	**7**	
	1.Военная присяга	5	ОК 06, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	2.Боевое Знамя воинской части		
	3Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих		
	5.Суточный наряд роты		
	В том числе практических (лабораторных) работ	**2**	
	Практическая работа № 7«Воинская дисциплина»	1	
	Практическая работа № 8 «Караульная служба. Обязанности и действия часового»	1	
Тема 2.3. Строевая и огневая подготовка	***Содержание учебного материала***	**6**	
	1.Строи и управление ими	3	ОК 06, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	2.Строевые приемы и движение без оружия. Материальная часть автомата Калашникова		
	В том числе практических (лабораторных) работ	**3**	
	Практическая работа № 9 «Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него»	2	
	Практическая работа № 10 «Освоение методик проведения строевой подготовки»	1	
Тема 2. 4. Методико-санитарная подготовка. Первая (доврачебная) помощь	***Содержание учебного материала***	**6**	
	1.Ранения. Ушибы, переломы, вывихи, растяжения связок и синдром длительного сдавливания	1	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	2.Ожоги. Поражение электрическим током. Утопление	1	
	3.Перегревание, переохлаждение организма, обморожение и общее замерзание. Отравления	1	
	В том числе практических (лабораторных) работ	**3**	
	Практическая работа № 11 Первая помощь при ушибах, переломах и вывихах	2	
	Практическая работа № 12 Первая помощь при ожогах и обморожении	1	
	Всего:	**36**	
	Практических работ	**18**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности»,

оснащенный оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов и планшетов;
- бытовой дозиметр;
- компас;
- тренажер для оказания первой помощи.

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Муравей, Д. А. Кривошеин, Е. Н. Черемисина [и др.] ; под ред. Л. А. Муравей. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 431 c. — 978-5-238-00352-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71175.html по паролю

Библиотечная система колледжа:

1.И.П..Хван « Основы безопасности жизнедеятельности» ФГАУ «ФИРО», 2015

2.Н.В. Косолапова « Безопасность жизнедеятельности» Практикум. уч. пос. ФГУ «ФИРО», 2018

3.Айзман, Р. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : словарь-справочник / Р. И. Айзман, С. В. Петров, А. Д. Корощенко ; под ред. В. Б. Рубанович, С. В. Петров. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 352 c. — 978-5-379-02025-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65271.html

4.Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Муравей, Д. А. Кривошеин, Е. Н. Черемисина [и др.] ; под ред. Л. А. Муравей. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 431 c. — 978-5-238-00352-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71175.html

б) дополнительная литература

Российская государственная библиотека www.rsl.ru

- IPR books – электронно-библиотечная система www.iprbooksshop.ru
- Информационные, тренировочные и контрольные материалы www.fcior.edu.ru
- Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru

1. Академик. Словари и энциклопедии www.dic.academic.ru
2. Book Gid. Электронная библиотека www.booksgid.com
3.Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов www.globalteka.ru/index.html
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам www.window.edu.ru
9. Электронно-библиотечная система IPRbooks www.iprbookshop.ru
11. Электронная Библиотечная система www.ru/book
12. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» www.pobediteli
13. Музей Военно-Воздушных сил www.monino.ru
14.Государственные символы России. История и реальность www.simvolira.rsl.ru

15. Айзман Р.И. Основы медицинских знаний: учеб.пособие для бакалавров /Р.И. Айзман, И.В. Омельченко. – М., 2014.
16. Изотова М.А. Полная энциклопедия орденов и медалей России/М.А. Изотова, Т.Б.Царева. – М., 2008.
17. Ионина Н.А. 100 великих наград / Н.А. Ионина. – М., 2013.
18. Каменев А.И. Энциклопедия русского офицера / А.И. Каменев. –М., 2014.
19. Лубченков Ю.Н. Русские полководцы / Ю.Н. Лубченков. – М., 2015.
20. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. / В.Ю. Микрюков. – М., 2013.
21. Митяев А. Книга будущих командиров / А. Митяев. – М., 2016.
22. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ. – Ростов н/Д, 2016.
23. Огнестрельное оружие / (М. Аксенова и др.). – М., 2017.

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ.-2009.-№4.-Ст.445.
2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. – 1994. № 32. – Ч.1.- Ст.3301.
3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 5. – Ч.2.- Ст.410.
4. Гражданский кодекс РФ (часть третья) от 26.11.2001 № 146-ФЗ (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. – 2001.- № 49. –Ст.4552.
5. Гражданский кодекс РФ (часть четвертая) от 18.12.2006 № 230-ФЗ (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. – 2006.- № 52. – Ч.1.- Ст.5496.

6. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 1. –Ст.16.
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63 – ФЗ (в ред. от 07.12.2011, с изм. и доп., вступ. в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. № 25. –Ст. 2954.
8. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ « О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.2013) // СЗ РФ. – 1998. № 13. – Ст.1475.
9. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994.- № 35. – Ст.3648.
10. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116 -ФЗ « О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997.- № 30. – Ст.3588.
11. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ « Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. - № 30. – Ст.3030.
12. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ « Об обороне» (в ред. от 05.04.2013, с изм. от 03.02.2014;04.06.2014;12.02.2015) // СЗ РФ. – 1996.- № 23. – Ст.2750.
13. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ « Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002.- № 2. – Ст.133.
14. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011.- № 48. – Ст.6724.
15. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. – 2004.- № 2. – Ст.121.РФ 25.10.2011 № 22124).
16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ
От 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183).
17. Приказ Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Инструкция 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» (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	контрольная работа, практические занятия
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	контрольная работа
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
применять первичные средства пожаротушения;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	контрольная работа, самостоятельная работа
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	контрольная работа, самостоятельная работа
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	контрольная работа, практические занятия
оказывать первую помощь пострадавшим.	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
Знания:	
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	контрольная работа, практические занятия
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
основы военной службы и обороны государства;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа

задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
способы защиты населения от оружия массового поражения;	контрольная работа, практические занятия
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	контрольная работа
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	контрольная работа, самостоятельная работа
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе: примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»). Протокол № 3 от 21 мая 2017 г.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Шурыгина Ю.В., преподаватель первой квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» по профессии
43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры физического воспитания и ОБЖ

Протокол № 1 от 05.09.2020г.
Заведующая кафедрой _____/Ю.В.Шурыгина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина относится к циклу базовых дисциплин общеобразовательной подготовки.

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

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

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);
- средства профилактики перенапряжения.

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей специальности
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка	**40**
Обязательная учебная нагрузка	**40**
в том числе:	
практические занятия	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Практические занятия				
Раздел 1 Баскетбол				
Тема 1.1. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение - 2 шага – бросок.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.		
	2	Развитие логического мышления в баскетболе.		
	3	Техника ведения мяча на месте и в движении.		
	4	Закрепление техники ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение –2 шага – бросок».		
Тема 1.2. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Закрепление техники выполнения среднего броска с места.		ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	2	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре.		
	3	Техника владения мячом. Ловля мяча двумя руками, ловля мяча одной рукой		
	4	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу.		
	5	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.		
	6	Техника передачи мяча двумя руками снизу, от груди, от плеча, сверху без отскока и с отскоком от пола.		
	7	Техника броска двумя руками сверху, от груди, снизу.		
	8	Техника броска с вращением мяча, с отскоком от щита, без отскока от щита.		
	9	Техника бросков с ближних, средних, дальних дистанций. Учебная игра		
Тема 1.3. Прием контрольных нормативов	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Нормативы по технике игры.1). Количество передач двумя руками от груди в стену за 10 секунд. Стоя на расстоянии 2м. от стены 14 – «отлично», 12 –«хорошо», 10 – «удовлетворительно». 2). 10 штрафных бросков. Оценка не менее 6 попаданий. 3). Бросок в движении после ведения - 4 повторения на технику выполнения.		

Раздел 2 Волейбол				
Тема 2.1 Техника перемещений, стоек, техника верхней, нижней передач двумя руками	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Инструктаж по охране труда. Правила игры. Овладение техникой перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками.		
	2	Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения.		
	3	Закрепление техники выполнения специальных подводящих упражнений верхней и нижней передач.		
Тема 2.2. Техника нижней прямой, боковой подач и приёма после подач.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Обучение технике нижней подачи и приёма после неё.		
	2	Техника передачи мяча двумя руками сверху в опоре. Обучение технике нижней ,подачи		
	3	Закрепление техники приёма мяча с подачи двумя руками снизу на месте.		
	4	Совершенствование техники владения мячом в учебной игре		
Тема 2.3. Прием контрольных нормативов	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Нормативы по технике игры.Подача любым способом на точность 1,6.,5 по одному разу. Учитывается количество попаданий. 3 -«отлично», 2-«хорошо», 1-«удовлетворительно».		
	2	Передача мяча двумя руками над собой двумя руками сверху не ниже 1 м. 10 передач - «отлично», 8 «хорошо», 6 «удовлетворительно».		
Раздел 3 Настольный теннис				
Тема 3.1. Состояние и развитие Настольного тенниса в России	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Инструктаж по охране труда. История развития настольного тенниса в мире и нашей стране. Достижения теннисистов России на мировой арене.		
	2	Правила игры. Характеристика игры настольный теннис.		
Тема 3.2. Основы техники и техническая подготовка	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Техника игры в настольный теннис. Исходные положения (стойки). Способы передвижения.		
	2	Жонглирование мячом: удары одной стороной ракетки (правой и левой рукой), удары двумя сторонами ракетки.		
	3	Способы держания ракетки а) вертикальная хватка - «пером» б) горизонтальная хватка.		
Тема 3.3. Техника ударов в настольном теннисе с пра-	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4.
	1	Удары ракеткой справа «накат» с использованием тренажера.		
	2	Удары ракеткой справа «подрезка» с использованием тренажера.		

вой стороны стола.	3	Техника и тактика игры атакующие удары, длинный «накат» справа.		ОК 6. ОК 8.
	4	Атакующие удары, короткий «накат» справа		
	5	Двухсторонняя игра с отработкой всех ударов справа с попаданием в правую половину стола.		
Раздел 4 Бадминтон				
Тема 4.1. **История и развитие бадминтона**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1.	Инструктаж по охране труда. История и развитие бадминтона.		
	2.	Оборудование и инвентарь. Правила игры и ведения счета.		
	3	Классификация и анализ игровых приемов. Стойки, перемещения		
	4	Упражнение для развития скоростно-силовых качеств. Общеразвивающие упражнения без предметов		
Тема 4.2. **Техника игры**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Обучение технике игры. Обучение правильной хватки ракетки. Основная стойка бадминтониста. Перемещения по площадке		
	2	Техника подачи. Открытая и закрытая сторона ракетки Держание волана. Броски волана.		
Раздел 5. Легкая атлетика				
Тема 5.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Обучение техники бега на короткие дистанции с низкого, высокого старта.		
	2	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой.		
	3	Техника бега на короткие дистанции. Обучение техники прыжка в длину с места		
Тема 5.2. Техника низкого старта.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8. ОК 8
	1	Санитарно-гигиенические требования при занятиях легкой атлетикой.		
	2	Обучение технике низкого старта.		
	3	Развитие и совершенствование физических качеств : быстроты, координации движений, ловкости.		
Тема 5.3. Бег на короткие дистанции	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование).		
	2	Овладение техникой прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».		
	3	Повышение уровня ОФП		

	4	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике		
	5	Специальные беговые упражнения		
Тема 5.4. Бег на средние дистанции	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Бег на средние дистанции. Техника бега на средние дистанции		
	2	Овладение техникой бега на средние дистанции. Техника высокого старта.		
	3	Совершенствовать технику прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».		
	4	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике		
Тема 5.5. Эстафетный бег	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Эстафетный бег. Характеристика эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки.		
	2	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике		
	3	Закрепление техники низкого старта.		
Тема 5.6. Кроссовый бег	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1.ОК 4. ОК 6.ОК 8.
	1	Кроссовый бег. Специальные беговые упражнения. Бег по пересеченной местности.		
Раздел 6. Гимнастика				
Тема 6.1. История возникновение и развития гимнастики	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Техника безопасности на занятиях гимнастикой.		
	2	История возникновение и развитие гимнастики. Гимнастические упражнения со снарядами: скакалками, обручами.		
	3	Упражнения для развития равновесия, координационных способностей		
Тема 6.2. Атлетическая гимнастика Техника выполнения упражнений с использованием собственного веса.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1. ОК 4. ОК 6. ОК 8.
	1	Инструктаж по ТБ в тренажерном зале. Гимнастические упражнения со снарядами: скакалками, обручами, мячами, гантелями.		
	2	Комплекс упражнений на груза-блочных устройствах для мышц спины.		
	3	Правила составления тренировочного комплекса упражнений		
	4	Питьевой режим во время тренировки. Техника выполнения упражнений с использованием собственного веса.		
	5	Комплекс упражнений для плечевого пояса с использованием собственного веса Правила питания в процессе тренировок		
Всего			**40**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины: предусмотрено наличие спортивного зала.

Оборудование спортивного зала:

Стенды:

- игра в волейбол;
- игра в баскетбол;
- игра в футбол;
- игра в настольный теннис;
- игра в бадминтон;
- легкая атлетика;
- гимнастика;
- мышечная система человека.

Материальное обеспечение занятий:

- медицинская аптечка;
- мячи футбольные;
- сетки для футбольных ворот;
- мячи баскетбольные;
- корзина для баскетбола;
- мячи волейбольные;
- волейбольная сетка;
- столы для настольного тенниса;
- комплекты для настольного тенниса;
- секундомер;
- рулетка;
- штанги;
- пояс штангиста;
- комплект гантелей;
- обручи;
- спортивные гранаты;

– эстафетные палочки;
– комплекты для бадминтона**.**

Технические средства обучения:

– системный блок С-74921;
– монитор SAMSUNG sync Master 3Ne;
– жесткий диск 80 Gb;
– клавиатура КВ4001;
– мышь Mitsumi ECM-S31.

Медиатека:

– мультимедиа «Физическая культура человека»;
– мультимедиа «Физическая подготовка в Вооруженных Силах РФ».

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1.Быченков, С. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2017. — 120 c. — 978-5-4488-0038-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70294.html

2. Быченков, С. В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2017. — 120 c. — 978-5-4488-0038-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70294.html

Библиотечная система колледжа:

1. А.А.Бишаева. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. образования – М: изд. Академия 2013

б) дополнительная литература:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

1.Газета «Здоровье детей» [Электронный ресурс] / http://zdd.1september.ru/. – Режим доступа: 28.08.2013

2.13.Газета «Спорт в школе» [Электронный ресурс] / http:// spo.1september.ru/. – Режим доступа: 28.08.2013

3.Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного журнала [Электронный ресурс] / http:// www.infosport.ru/press/ szr/1999N5/index.htm. – Режим доступа: 28.08.2013

4.Если хочешь быть здоров. Публикуются различные материалы по физкультуре и спорту, различным методикам оздоровления и т.п. [Электронный ресурс] / http://members.fortunecity.com/ healthdoc/default.htm.– Режим доступа: 28.08.2013

5.Роль и место физического воспитания в формировании валеологической службы в школе. Статья в журнале «Физическая культура». [Электронный ресурс] / [Электронный ресурс] / http://fkvot.infosport.ru/ 1996N2/p2-10.htm. – Режим доступа: 28.08.2013

6.Спортивное право. База данных, содержащая нормативные и законодательные акты, регулирующие правовые, организационные, экономические и социальные отношения в сфере физической культуры и спорта [Электронный ресурс] / http://sportlaws.infosport.ru.– Режим доступа: 28.08.2013

7.Физическая культура студента. Электронный учебник. Содержание учебника соответствует примерной программе дисциплины «Физическая культура» для высших учебных заведений[Электронный ресурс] / http://cnit.ssau.ru/kadis/ocnov_set/– Режим доступа: 28.08.20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Формы оценки результативности обучения: - традиционная система отметок в баллах за выполнение контрольных нормативов по физической, тактической, технической, теоретической видов подготовок на основе которых выставляется итоговая аттестация. Методы контроля направлены на проверку умений и навыков обучающихся: В практике физического воспитания используются методы педагогического контроля: - предварительный контроль - проводится в начале учебного года (или семестра); - оперативный контроль – предназначен для определения срочного тренировочного эффекта в рамках одного учебного занятия; -текущий контроль – проводится для определения реакции организма занимающихся на нагрузку после занятия.; - этапный контроль – служит для объективной информации о кумулятивном (суммарном) эффекте, полученном на протяжении семестра; Мониторинг оценки результатов обучения; -итоговый контроль - проводят в конце учебного года для определения успешности выполнения годового плана, степени решения поставленных задач Формы контроля обучения: фронтальный контроль; -групповой контроль; -индивидуальный контроль; -индивидуально-групповой контроль. Индивидуальное задание. Практическая работа. Тестирование норм ГТО

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Организация обслуживания» **разработана на основе:** федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер и примерной профессиональной образовательной программы

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Панова Т.Н., преподаватель кафедры «Общественного питания и товароведения» КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Организация обслуживания» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № ___ от ____ _____2021 г.

Заведующая кафедрой _____ _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**15**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «Организация обслуживания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Организация обслуживания» принадлежит к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и до-полнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - методы сервировки и способы подачи горя-чих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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
ОК 11.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Обязательная учебная нагрузка	**72**
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	34
Консультаций	4
Дифференцированный зачет	

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.10 Организация обслуживания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	2. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	2.Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 2. Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2	
	Практическое занятие № 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		

	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 4. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Практическое занятие № 5. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 6. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**6**	
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 7. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Практическое занятие № 8. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**14**	
	1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского		
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 9. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Практическое занятие № 10. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд.	2	
	Практическое занятие № 11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	2	

	Практическое занятие № 12.Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
	Практическое занятие № 13.Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	**Содержание учебного материала**	**8**	
	1.Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2.Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 14.Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	2	
	Практическое занятие № 15.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие №16. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.	2	
	Практическое занятие №17.Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	**Содержание учебного материала**	**10**	
	1. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	2. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	3. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	В том числе практических занятий	**4**	

	Практическое занятие № 18. Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	Практическое занятие № 19. Тренинг по отработке приемов обслуживания торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2	
		Консультаций	**6**	
		Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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

- бар; банкетный зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания»:

-посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, для оснащения рабочего места преподавателя;

- технические устройства для аудиовизуального отображения информации;

- аудиовизуальные средства обучения.

Оборудование: технологии обслуживания в общественном питании:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- комплект столового белья;

- комплект столовой посуды;

- комплект столовых приборов;

- комплект спецодежды.

банкетный зал:

- обеденные и банкетные столы;

- комплект инвентаря для обслуживания;

- комплект стеклянной посуды;

- комплект металлической посуды.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и

информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основная литература :

А) ЭБС IPR books –электоронно-библиотечная система:

1.Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,

2.Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н., Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, 2016

3. Васюкова А.Т.Славянский А.А Куликова Д.А., Дашков И.К. Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров (книга),2015

3.Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.

4. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

5. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

А) ЭБС IPR books –электоронно-библиотечная система:

6.Пасько О.В.Бураковская Н.В.Кулагина Е.В.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания . учебное пособие (книга) Омский государственный институт сервиса, 2014 - Режим доступа: htt: //www.iprbookshop.ru

7.БредихинаО.В., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г., Липатова Л.В. , Троицкий мост

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Учебное пособие (книга), 2014 - Режим доступа: htt: //www.iprbookshop.ru

8.Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.В., Троицкий мост

Организация производства на предприятиях общественного питания

Учебник (книга), 2013 - Режим доступа: htt: //www.iprbookshop.ru

9.Зайко Г.М., Джум Т.А.,Организация производства и обслуживания на производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие - М:Магистр: ИНФРА – М,2013-560 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: − виды, типы и классы организаций общественного питания; − рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; − подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; − приемы складывания салфеток − правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию − ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; − приветствие и размещение гостей за столом; − правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и напитков; − кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	Полнота ответов, точность формулировок, не менее не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ занятиям; - оценка заданий для внеа\удиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

− правила сочетаемости напитков и блюд; − требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − способы замены использованной посуды и приборов; − правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; − информационное обеспечение услуг общественного питания; − правила составления и оформления меню, − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов ***Умения:*** − выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; − встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; − приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; − рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; − подачи блюд и напитков разными способами; − расчета с потребителями; − обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; − выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную гигиену − подготавливать посуду, приборы, стекло − осуществлять прием заказа на блюда и напитки − подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

в соответствии с типом и классом организации общественного питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; − соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню, − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы − обслуживать иностранных туристов − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания − осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; − предоставлять счет и производить расчет с потребителями; − соблюдать правила ресторанного этикета; − производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; − изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		

Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

16.06.2023 № 68/22-23РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.11 КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Базовый уровень подготовки

2022

Программа учебной дисциплины ОП. 06 Культура делового общения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.00.00 «Сервис и туризм» и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Плаксина И.С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.11 Культура делового общения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры Моды, дизайна и прикладных технологий

Протокол № 1 от «___» ____ 2022 г.

Заведующий кафедрой /_____ / Камаева Я.А.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.11 Культура делового общения является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер укрупнённой группы 11.00.00 Электроника, радиотехника и системы связи.

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

Учебная дисциплина относится к дисциплинам общепрофессионального цикла профессиональной подготовки.

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

Программа ОП.11 Культура делового общения ориентирована на формирование у будущих специалистов знаний, умений, навыков в области культуры и психологии профессионального общения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- эффективно участвовать в профессиональной коммуникации;
- соблюдать правила речевого этикета в деловом общении;
- организовать индивидуальное рабочее место;
- соблюдать и создавать имидж делового человека;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

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

- нравственные и этические нормы взаимоотношений с клиентами;
- психологические основы общения;
- основные правила поведенческого и речевого этикета;

- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- правила делового общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

Код компетенции	**Формулировка копетенции**	**Знания, умения**
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**Умения:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
		Знания: перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**Умения:** эффективно организовать свою деятельность; разбивать задачи на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий
		Знания: сущности производственной организации
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	**Умения:** анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения.
		Знания: современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**Умения:** использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.
		Знания: различные способы решения профессиональных задач; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.

ОК 05.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений (в том числе с помощью Интернет–ресурсов).
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**Умения:** эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
		Знания: основы организационно- управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	**Умения:** анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы
		Знания: методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	**Умения:** работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития
		Знания: пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**Умения:** адаптироваться к изменениям
		Знания: способы внедрения новых технологий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка – 102 часа, в том числе

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**58**
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	**56**
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	30
Самостоятельная работа	-
Консультации	**2**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 «Культура делового общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формируемых компетенций
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Этика и культура поведения			
Тема 1.1 Введение в предмет	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01
	1. Определение понятий: «культура», «этика», «эстетика», «этические принципы». Этика как наука о морали и нравственности. Важнейшие категории этики. Виды этики: профессиональная этика, этика неформального общения.	2	
Тема 1.2 Этическая и эстетическая культура в сфере обслуживания	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	1. Этика. Этика и эстетика. Структура эстетического сознания. Эстетическая культура личности и процесс её формирования. Эстетическая и этическая культура современного общества.	2	
	В том числе практических занятий	***6***	
	Практическое занятие № 1. Главные этические проблемы, возникающие в профессиональной деятельности повара.	2	
	Практическое занятие № 2 Культура профессионального поведения общественного питания	2	
	Практическое занятие № 3. Культура речевого этикета	2	
Раздел 2. Этикет и имидж делового человека			
Тема 2.1 Деловой этикет и его принципы.	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1. История возникновения делового этикета. Деловой этикет и его принципы. Основные виды этикета: придворный, воинский, дипломатический, гражданский.	2	
	2 Историческое развитие этикета (Людовик XIV, Петр I, Екатерина I I). Роль этикета в моей будущей профессии	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 4. Визитная карточка в деловой жизни.	2	
	Практическое занятие № 5. Особенности национальной этики.	2	
	Практическое занятие № 6. Деловая переписка.	2	
Тема 2.2	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	1. Понятие имиджа. Структурные элементы имиджа. Понятие имиджа.	2	

Имидж делового человека	***В том числе практических занятий***	***2***	ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	Практическое занятие № 7. Имидж делового человека.	2	
Раздел 3. Психология делового общения			
Тема 3.1 Психологические особенности в общении и его специфика в сфере обслуживания	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 06, ОК 07, ОК 08,
	1. Понятие общения. Функции, виды и средства общения, их особенности в процессе обслуживания клиента.	2	
	2 Приемы саморегуляции в процессе общения. Профилактика эмоционального выгорания.	2	
	В том числе практических занятий	***6***	
	Практическое занятие № 8. Использование невербальных средств в общении (кинесика, проксемика, такесика).	2	
	Практическое занятие № 9. Стили общения. Модель комфортно-психологического и дискомфортно-психологического общения. Теория эффективного общения Дейла Карнеги. Общение как коммуникация (коммуникативные барьеры).	2	
	Практическое занятие № 10. Восприятие и понимание людьми друг друга (перцепция). Интерактивная сторона общения (Эрик Берн).	2	
Тема 3.2 Деловое общение, его виды и формы	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
	1 Виды и формы делового общения. Правила эффективного слушания. Принципы ведения партнерской беседы.	2	
	2 Успех делового общения (виды вопросов, тактика аргументирования, парирование замечаний).	2	
	3. Правила эффективного слушания. Принципы ведения партнерской беседы. Успех делового общения (виды вопросов, тактика аргументирования, парирование замечаний).	2	
	В том числе практических занятий	***2***	
	Практическое занятие № 11. Национальные стили ведения деловых переговоров. Подготовка к проведению переговоров и совещаний.	2	
Тема 3.3 Проявление индивидуальных особенностей в общении	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08
	1 Понятие личности, ее структура. Типы нервной деятельности и темперамент.	2	
	2 Характер и воля. Способности – важнейшее условие успеха в профессиональной деятельности**.**	2	
	В том числе практических занятий	***2***	
	Практическое занятие № 12. Манипуляции. Типы манипуляторов.	2	
Раздел 4. Конфликты в профессиональной деятельности			

Тема 4.1 Конфликты в деловом общении	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1 Понятие конфликта, его типы и структура. Способы разрешения конфликтов.	2	
	В том числе практических занятий	***6***	
	Практическое занятие № 13. Понятие и содержание конфликта. Виды и функции конфликта. Динамика конфликта.	2	
	Практическое занятие № 14. Типы конфликтных личностей. Стратегии поведения в конфликте.	2	
	Практическое занятие № 15. Контрольная итоговая работа.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)			**66**
в том числе, практические занятия			**60**
Самостоятельная работа			**36**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации;

раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- ноутбук

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов; под общей редакцией А. П. Панфиловой. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03228-4.

2. Колышкина, Т. Б. Деловая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08027-8.

3. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Родыгина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11048-7.

Дополнительная литература:

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01527-0.

2. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е

изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. - 207 с. - (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-06312-7.

Интернет-ресурсы:

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https:/urait.ru/bcode/431163.

2. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/421443.

3. Колышкина, Т. Б. Деловая культура: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437450.

4. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/444374.

5. Панфилова, А.П. Психология общения: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: http://sphk.ru/wp-content/uploads/2020/05/Psihologiya-obshheniya.-Uchebnik-Panfilova-Psihologiya-obshheniya.pdf.

6. Леонов, Н.И. Психология общения: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://obuchalka.org/20191015114684/psihologiya-obscheniya-uchebnoe-posobie-dlya-spo-leonov-n-i-2019.html.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** - нравственные и этические нормы взаимоотношений с клиентами; - психологические основы общения; - основные правила поведенческого и речевого этикета; - формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; - отношения руководителя и подчиненных; - правила делового общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** - эффективно участвовать в профессиональной коммуникации; - соблюдать правила речевого этикета в деловом общении; - организовать индивидуальное рабочее место; - соблюдать и создавать имидж делового человека. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Рег.: №219/24-25 РП
от 10.09.2021

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина

ОП. 12 ИСТОРИЯ КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

Программа учебной дисциплины «История кухни народов мира» разработана с использованием ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Старыгина Д.Р., преподаватель первой квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины «История кухни народов мира» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена на заседании кафедры Общественно- гуманитарных дисциплин.

Протокол № ___от _____2021 г.
Зав. кафедрой / _____ /И.Н. Заева/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 История кухни народов мира

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.12 История кухни народов мира является частью программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.11 Товароведение продовольственных товаров.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1 ПК 2.8	- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и до-полнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - методы сервировки и способы подачи горя-чих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессио-	Современные средства и устройства информатизации

	нальных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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
ОК 11.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 50 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	**50**
Объем образовательной программы	**48**
в том числе:	
теоретическое обучение	**24**
практические занятия	**24**
консультации	**2**
Промежуточная аттестацияв форме дифференцированного зачёта	

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
Тема 1 Введение. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10
	Понятийный аппарат дисциплины. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.	2	
	В том числе лабораторных и практических работ	**2**	
	Практическое занятие №1 Основные правила этикета. Рассадака гостей за столом. Приоритеты обслуживания. Связь традиций и питания. Работа с истическими источниками.	2	
Тема 2 История и этапы развития традиций питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7,9,10
	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.	2	
	Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира.		
	Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.		
	В том числе лабораторных и практических работ	**2**	
	Практическое занятие № 2 Сотавить ТТК на блюда быстрого приготовления с минимальным количеством ингредиентов. Рассчитать питательную ценность предложенных блюд.	**2**	
Тема 3. Принципы формирования национальных традиций и культур питания	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1-7, 9, 10,
	Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.	2	
	В том числе лабораторных и практических работ	**2**	
	Практическое занятие № 3	**2**	

	Составить ТТК на блюда национальных кухонь с учетом географического положения. Рассчитать питательную ценность предложенных блюд.		
Тема 4. Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1-7, 9, 10,
	Краткая характеристика мировых религий.		
	Пища, традиции питания в христианстве: (православие - Пасха,Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Вегетарианство - особая система питания.		
	Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.		
	Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.		
Тема 5. Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Болгария)	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.8; 6.1.
	Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания национальный репертуар блюд славянских народов.	2	
	В том числе лабораторных и практических работ	**4**	
	Практическое занятие № 4 Составление технологических карт, на блюда кухни славянских народов (выборочно), расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей.	4	
Тема 6. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия)	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1.
	Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.	2	
	Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребление продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.		
	В том числе лабораторных и практических работ	**4**	
	Практическое занятие № 5 Составление технологических карт на блюда кухни народов Европы. Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей.	4	
Тема 7 Традиции и культуру	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 6.1.
	Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продук-	4	

питания народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай	тов. Хлеб и рис в жизни народов Азии.		
	Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии Национальные блюда и экзотические продукты питания		
	Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско-тихоокеанского региона.		
	В том числе лабораторных и практических работ	**4**	
	Практическая работа № 6	4	
	Составление технологических карт на блюда кухни народов стран Азиатско-тихоокеанского региона: Китай, Япония, Корея, Индокитай Разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей.		
Тема 8. Традиции питания в Арабских странах и США	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 6.1
	Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Индия), США.	2	
	Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. обоснование оптимальных условий хранения		
	В том числе лабораторных и практических работ	**4**	
	Практическая работа № 7	4	
	Составление технологических карт на блюда кухни Арабских странах и США		
Тема 9 Культура застолья и национальные традиции	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10,
	Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов.		
	Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т.д.).		
	Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.		
	В том числе лабораторных и практических работ	**2**	
	Практическая работа № 8 Составление свадебного меню из расчета количетва гостей.	2	
	Консультации	2	
	Дифференцированный зачет	**-**	
	Всего	**48**	
	Практических работ	**24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «История», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, муляжами, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература

1. Сборник рецептур зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2021

2. Щенникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира учебное пособие / Н.В. Щенникова. – М:, Форум. 2022.

б) дополнительная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
11. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2021г
12. Цифровые учебные материалы http://abc.vvsu.ru/
13. Электронно-библиотечная система КнигаФонд http://www.knigafund.ru
14. Рубрикон: www.rubricon.com

15. Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
16. Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru
17. Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ Lib:www.iqlib.ru
18. East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
19. АРМ АБИС «Дельфин»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - знать понятийный аппарат культуры питания народов - роль питания в жизни человека и общества в прошлом, настоящем и будущем - культуру питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и Арабских стран. - этнографический подход в изучении традиций питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; - результатов выполнения практических работ - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета
Умения: - использовать богатейшие традиции питания славянских народов; разрабатывать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей. - демонстрировать навыки составления технологической документации и приготовления блюд национальной кухни	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПОО. 01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Профессия

43.01.09 «Повар, кондитер»

2018

Программа учебной дисциплины ПОО.1 «Введение в профессию» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В. преподаватель высшей категории КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины ПОО.1 «Введение в профессию» профессия 43.01.09. «Повар, кондитер» согласована и утверждена на заседании ПЦК «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.
Председатель ПЦК _____/Герасимова В.В/

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО. 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПОО. 1. Введение в профессию является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл, предлагаемый образовательной организацией

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

Ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве.

Задачи изучения учебной дисциплины ПОО. 1. Введение в профессию заключается в том, чтобы показать:

- роль и значение общественного питания как отрасли народного хозяйства;
- функций выполняемых общественным питанием;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности;
- содействовать в повышении уровня профессиональной подготовки студентов;
- формировать у студентов готовность к социальной и профессиональной мобильности;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Обучающийся освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Общие и профессиональные компетенции	Умения	Знания
ОК 1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 4	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 5	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 6	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10	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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

практические занятия 28 ч.;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**94**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	28
индивидуальные проекты	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.1 Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
Тема 1 Цели и задачи изучения дисциплины	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины введение в профессию с дисциплинами общеобразовательного профессионального циклов.		ОК1-ОК9
	Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий. Характеристика услуг общественного питания.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 1 Ознакомление с производственными и торговыми помещениями предприятий общественного питания города (экскурсии)		
Тема 2 Особенности профессии, профессионально важные качества	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК1-ОК9
	Квалификационные характеристики повара и кондитера Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания Основные должностные обязанности повара и кондитера		
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие 2 Встреча с успешными выпускниками колледжа, работающих по профессии (на предприятиях города) экскурсия.		
	Практическое занятие 3 Мастер – класс по «Карвингу»		
	Практическое занятие 4 Мастер – класс по «Карвингу»		
	Практическое занятие 5 1. Мастер – класс с выпускником колледжа по профессии «Повар» ресторан «Первач (Шинок)»:		
	Практическое занятие 6 Блюда Дальневосточной кухни.		
Тема 3 Исторический процесс формирования общественного питания	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства становление кулинарного образования на профессиональный уровень.		ОК1-ОК9
	По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Ознакомление о влиянии известных поваров – кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 7		

	Встреча с успешными выпускниками колледжа, участие в мастер – классе по профессии «Кондитер»		
Тема 4 Современные направления в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК1-ОК9
	Современные направления и тенденции в общественном питании SousVide Низкотемпературная кухня.		
	Технология Smokinggun. Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (NO2, CO2, сухой лёд).		
	Теория цвета и композиции в кулинарии		
	Современные направления и тенденции в общественном питании «Молекулярная кухня»		
	Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WS, чемпионат кулинаров)		
	Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд. Приготовление украшений, основываясь технике дегидрации.		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие 8 1. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд (мастер – класс в предприятиях общественного питания города) – выпускники колледжа.		
Тема 5 Особенности русской кухни	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Этапы развития русской кухни.		ОК1-ОК9
	Влияние религиозных праздников на русскую кухню		
Тема 6 Народная кухня и современность	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК1-ОК9
	Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России.		
	Самобытность народной кухни, отражение истории народа, характера и вкусов;		
	Кухни мира и национальные особенности.		
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие 9 Мастер-класс с участием выпускников колледжа «Украинская кухня»		
	Практическое занятие 10 Мастер-класс с участием выпускников колледжа в городской кофейне по приготовлению восточных десертов и напитков		
Тема 7 Виды практики и их значение в образовательном процессе.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК1-ОК9
	Задачи практики	1	
	Совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса.	1	
	Всего:	**54**	
	Практических работ	**28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.1. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

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

Кабинет «Технология хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютером, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (электронные плакаты).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

Библиотечная система колледжа:

Н.А. Анфимова « Кулинария» ФГУ «ФИРО»,2016

б) дополнительная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	Текущий контроль:
-пользоваться нормативной литературой -проводить сбор и обработку кулинарных рецептов -проводить классификацию предприятий общественного питания -проявлять свою творческую активность	-устный опрос на занятиях; -письменный опрос на занятиях; - решение ситуационных задач. - тестирование
Знания:	**Текущий контроль:**
-основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питании, организации производства и обслуживания в общественном питании; -взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; -общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; -современные тенденции развития общественного питания; -правила личной гигиены и гигиены рабочего места; -правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания; -правила трудовой дисциплины и нормативную базу.	-устный (фронтальный) опрос на занятиях; -устный контроль знаний; - тест опрос -анализ работы и оценка. Итоговый контроль - Дифференцированный зачет (защита индивидуальных проектов обучающихся)

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

05.09.2022 №11/22-23 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПОО.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Базовый уровень подготовки.

2022 г.

Программа учебной дисциплины ПОО.02 «Основы финансовой грамотности» разработана с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:

Елина В.Н., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины ПОО.02 «Основы финансовой грамотности» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена на заседании кафедры социальных и экономических дисциплин

Протокол № 1 от 7 сентября 2022 г.

Зав. кафедрой _____И.П.Гусакова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПОО.02 «Основы финансовой грамотности» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм»

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами обществознание, история, математика, информатика.

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

1.3.1. По итогам освоения курса обучающийся должен **знать:**

- сущность понятий - человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования, активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, личный бюджет, семейный бюджет;
- основные банковские продукты;
- роль инвестиций в обеспечении финансового благополучия человека;
- структуру кредитной и банковской системы, функции банков и классификации банковских операций;
- расчетно-кассовые операции для физических лиц;
- основные элементы пенсионной системы РФ;
- налоги, уплачиваемые физическими лицами и методику их расчетов.

1.3.2. По итогам освоения курса обучающийся должен **уметь:**

- самостоятельно планировать пути достижения личных финансовых целей;
- вести учет доходов и расходов; составлять текущий и перспективный личный (семейный) бюджет;
- оценивать критерии для выбора кредита и депозита;
- рассчитывать сумму налогов, уплачиваемых физическими лицами, определять размер налоговых вычетов;
- анализировать информацию о способах инвестирования денежных средств, предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.);
- рассчитывать доходность финансовых инструментов;
- защищать свои финансовые интересы.

1.3.3. В ходе изучения курса у обучающихся должны быть сформированы следующие **общие компетенции:**

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	124
в том числе:	
теоретическое обучение	66
практические занятия	58
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО 02. Основы финансовой грамотности.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Введение в дисциплину	**Содержание учебного материала**		2	ОК 1, ОК 3
	1	Цели и задачи курса. Актуальность изучения основ финансовой грамотности при освоении профессий СПО.	2	
	2	Центральный банк (Банк России) —независимый регулятор финансовой системы РФ и защитник прав потребителей финансовых услуг.		
Раздел 1 Семейная экономика.			28	
Тема 1.1 Сущность и функции денег.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1, ОК 5
	1	Происхождение денег, их эволюция. Виды денег.	4	
	2	Сущность денег.		
	3	Функция денег как меры стоимости. Понятие цены, виды цен, методы государственного регулирования цен. Функция денег как средства обращения. Виды денежных эмиссий.		
	4	Функция денег как средства накопления и сбережения. Виды денежных накоплений. Понятие ликвидности накопления.		
	5	Функция денег как средства платежа. Понятие электронных денег. Функция мировых денег.		
	В том числе практические занятия		2	
	Практическая работа № 1: «Деньги. Закон денежного обращения. Решение задач и тестов»		2	
Тема 1.2 Денежное обращение и инфляция.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 2, ОК 3, ОК 9
	1	Понятие денежного обращения и его формы. Налично-денежное обращение. Сферы использования наличных денег. Безналичное обращение. Сферы применения безналичных расчетов.	4	
	2	Законы денежного обращения. Уравнение Фишера.		
	3	Нарушение денежного обращения - инфляция, ее причины и последствия.		
	4	Виды инфляции, ее причины и последствия.		
	5	Механизм определения уровня инфляции. Формы проявления инфляции. Меры борьбы с инфляцией.		

	В том числе практические занятия		2	
	Практическая работа № 2: «Инфляция: виды, причины последствия. Решение задач и тестов».		2	
Тема 1.3 Домохозяйства и бюджет.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 3, ОК 4
	1	Экономические функции и цели домохозяйства.	2	
	2	Потребление домашних хозяйств, рациональное потребление.		
	3	Структура доходов населения России. Источники денежных средств семьи. Виды доходов и способы их получения.		
	4	Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи.		
Тема 1.4 Сущность и содержание личного финансового планирования.	**Содержание учебного материала**		**14**	ОК 2, ОК 9
	1	Финансы и деньги: понятие, сущность и различие.	4	
	2	Семейный и личный бюджет.		
	3	Структура, способы составления и планирования бюджета семьи и личного бюджета.		
	В том числе практические занятия		10	
	Практическая работа № 3: «Проверка уровня финансовой грамотности. Анкетирование».		2	
	Практическая работа № 4: «Доходы физических лиц: виды и источники».		2	
	Практическая работа № 5: «Заработная плата. Расчёт заработной платы».		2	
	Практическая работа № 6: «Планирование семейного бюджета: доходы, расходы».		2	
	Практическая работа № 7: «Структура доходов и расходов семьи».		2	
Раздел 2 Сбережения, кредиты и банковское обслуживание			**40**	
Тема 2.1 Банки и их роль в денежных отношениях.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 2, ОК 5, ОК 10
	1	История возникновения банков. Банковская система РФ.	2	
	2	Сущность и виды банков. Виды банковских операций.		
	3	Услуги банка частным лицам.		
Тема 2.2 Вклады и счета.	**Содержание учебного материала**		**16**	ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Открытие банковского счета. Банковские депозиты. Депозитный договор.	4	
	2	Срочные депозиты. Накопительные депозиты. Депозиты до востребования		
	3	Способы начисления процентов по депозитам.		
	4	Страхование вкладов (система защиты депозитов).		
	5	Особенности депозита в России. Депозитные и сберегательные сертификаты.		
	В том числе практические занятия		12	
	Практическая работа № 8: «Банковские вклады и их условия».		2	
	Практическая работа № 9: «Сравнение условий вклада».		2	

	Практическая работа № 10: «Выбор банковского вклада».		2	
	Практические работы № 11, 12: «Расчет простых и сложных процентов и доходов по депозитам».		4	
	Практическая работа № 13: «Оформление документов по вкладу».		2	
Тема 2.3 Кредиты и займы.	**Содержание учебного материала**		**10**	ОК 2, ОК 5, ОК 10
	1	Сущность и функции кредита. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность).	4	
	2	Виды банковских кредитов для физических лиц. Микрофинансовые организации. Типичные ошибки при использовании кредита.		
	3	Схемы погашения кредитов и уплаты процентов (дифференцированные и аннуитетные платежи),		
	4	Финансовые риски заемщика. Защита прав заемщика. Коллекторская деятельность.		
	В том числе практические занятия		6	
	Практическая работа № 14: «Сравнение условий кредита».		2	
	Практические работы № 15,16: «Расчет платы за пользование кредитом».		4	
Тема 2.4 Ответственность по кредитным обязательствам.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 2, ОК 3, ОК 7
	1	Документы, необходимые для получения кредита	2	
	2	Оценка условий кредита.		
	3	Обеспечение кредита. Залог и поручительство.		
	В том числе практические занятия		4	
	Практическая работа № 17: «Оценка кредитоспособности заёмщика».		2	
	Практическая работа № 18: «Кредиты и займы. Решение задач и тестов».		2	
Тема 2.5 Ипотека - решение жилищной проблемы.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 3, ОК 5, ОК 9, ОК 10
	1	Ипотека, основные этапы оформления ипотечного кредита	2	
	2	Условия предоставления ипотеки.		
	3	Полная стоимость ипотеки.		
	В том числе практические занятия		4	
	Практическая работа № 19: «Сравнение условий ипотеки».		2	
	Практическая работа № 20: «Оценка кредитоспособности заёмщика по ипотечному кредиту».		2	
Раздел 3. Финансовый рынок и инвестиции.			**28**	
Тема 3.1 Ценные бумаги.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 10
	1	Финансовый рынок. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка.	4	
	2	Ценные бумаги, участники рынка ценных бумаг.		
	3	Типы ценных бумаг.		
	4	Различия между акцией и облигацией.		

	В том числе, практические занятия		**2**	
	Практическая работа № 21: «Доходность ценных бумаг. Решение задач и тестов».		2	
Тема 3.2 Фондовый рынок	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 10
	1	Фондовый рынок и фондовая биржа.	2	
	2	Функции фондовой биржи.		
	3	Профессиональные участники рынка ценных бумаг.		
	4	Участие физических лиц в операциях на рынке ценных бумаг.		
	В том числе, практические занятия		2	
	Практическая работа № 22: «Фондовый рынок и его использование для роста доходов».		2	
Тема 3.3 Страхование как способ сокращения финансовых потерь.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 2, ОК 7, ОК 9
	1	Сущность и значение страхования. Страховые риски.	4	
	2	Страховые услуги. Договор страхования.		
	3	Виды страхования в России. Страховые компании и их услуги для физических лиц.		
	4	Использование страхования в повседневной жизни.		
	В том числе, практические занятия		2	
	Практическая работа № 23: «Ознакомление с договорами страхования. Расчёт сумм страховых платежей».		2	
Тема 3.4 Инвестиционный портфель.	**Содержание учебного материала**		**6**	ОК 2, ОК 3, ОК 10
	1	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Основные цели инвестиционного портфеля.	4	
	2	Категории инвесторов.		
	3	Сроки и доходность инвестиций.		
	В том числе, практические занятия		2	
	Практическая работа № 24: «Расчёт доходности инвестиций».		2	
Тема 3.5 Валютный рынок.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 10
	1	Обменный курс.	2	
	2	Котировки валюты, спред.		
	В том числе, практические занятия		2	
	Практическая работа № 25: «Доход по валютным операциям».		2	
Тема 3.5 Финансовое мошенничество.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 2, ОК 7
	1	Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	2	
	2	Виды мошеннических действий.		
	3	Способы защиты от мошенников на финансовом рынке.		

	4	Ответственность за мошенничество.		
Раздел 4 Налоги и налогообложение			**10**	
Тема 4.1 Налоги.	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 2, ОК 5, ОК 10, ОК 11
	1	Экономическая сущность и элементы налога.	4	
	2	Виды налогов для физических лиц.		
	3	Налоговые льготы и налоговые вычеты. Налоговая декларация.		
	4	Ответственность за неуплату налогов.		
	5	Регистрация в Личном кабинете налогоплательщика.		
	В том числе, практические занятия		4	
	Практическая работа № 26: «Порядок исчисления различных видов налогов физических лиц».		2	
	Практическая работа № 27: «Решение задач по начислению налоговых вычетов».		2	
Тема 4.2 Сборы и пошлины	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 2, ОК 5, ОК 10
	1	Понятие сбора и пошлины	2	
	2	Различия между налогом, сбором и пошлиной		
Раздел 5 Инвестиции для жизни в нетрудоспособный период			**6**	
Тема 5.1 Система пенсионного обеспечения.	**Содержание учебного материала**		**4**	ОК 3, ОК 9, ОК 10
	1	Жизненный цикл человека и различные цели инвестирования.	4	
	2	Пенсионная система. Пенсионный фонд РФ (ПФРФ).		
	3	Сущность и виды пенсий.		
	4	Обязательное пенсионное страхование. Накопительная и страховая пенсия.		
	5	Формирование индивидуального пенсионного капитала.		
	6	Негосударственный пенсионный фонд.		
Тема 5.2 Социальное страхование.	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 2, ОК 10
	1	Виды социального страхования	2	
	2	Расходы работодателя по социальному страхованию		
Раздел 6 Собственный бизнес: как создать и не потерять.			**10**	
Тема 6.1 Сущность предпринимательства	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1- ОК 4, ОК 11
	1	Работа по найму и предпринимательство.	2	
	2	Основные формы и виды предпринимательства.		
	3	Индивидуальное предпринимательство. Самозанятость как новая форма предпринимательства.		
Тема 6.2 Создание	**Содержание учебного материала**		**8**	ОК 1- ОК 4, ОК 11
	1	Создание собственного предприятия: шаг за шагом.	4	

собственного бизнеса.	2	Основы бизнес-планирования.		
	В том числе, практические занятия		4	
	Практические работы № 28, 29: «Разработка бизнес-идеи»		4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Практических занятий			**58**	
Консультации			**-**	
Всего:			**124**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО 02. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет экономических дисциплин, оснащённый оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;
- комплект учебно-методической документации;
- проектор;
- кран;
- компьютер/ноутбук;
- сетевой удлинитель;
- пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);
- специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1.Библиотечная система колледжа:

1. Горяев А.П. Чумаченко В.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие –М.: Просвещение, 2019.
2. Перекрестова Л.В.: Финансы, денежное обращение и кредит: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования -М.: Издательский центр «Академия», 2020.
3. Окишев И.Н.: Основы финансовой грамотности. - Издательство: СамИздат, 2018.

3.2.2.IPR books – электронно-библиотечная система:

4. Богдашевский А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс / А. Богдашевский. — М.: Альпина Паблишер, 2018.
5. Захарова Н. А. Основы страховых отношений: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.
6. Романова А.В. Деньги и кредитные отношения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова А.В., Байгулов Р.М.— Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2020.

3.2.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайтах:

1. Российская государственная библиотека www.rsl.ru
2. IPR books – электронно-библиотечная система www.iprbookshop.ru
3. Справочно-информационный портал gramota.ru/
4. Информационно-аналитический сервер «Открытая экономика» www.opec.ru
5. Информационно-поисковая система Google

Лицензионное программное обеспечение: ОС Microsoft Windows XP/7, офисный пакет Microsoft Office 2007

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО 02. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Перечень **знаний,** осваиваемых в рамках дисциплины: - сущность понятий - человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования, активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, личный бюджет, семейный бюджет; - основные банковские продукты; - роль инвестиций в обеспечении финансового благополучия человека; - структуру кредитной и банковской системы, функции банков и классификации банковских операций; - расчетно-кассовые операции для физических лиц; - основные элементы пенсионной системы РФ; - налоги, уплачиваемые физическими лицами и методику их расчетов.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	<u>Формы контроля обучения:</u> - домашние задания теоретического и практического характера; - практические работы; - подготовка докладов и презентаций; - компьютерное тестирование на знание терминологии; - контрольные работы по разделам. <u>Формы оценки результативности обучения:</u> - традиционная систем отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. <u>Методы контроля, направленные на проверку умений обучающихся:</u> - выполнять условия задания с обоснованием собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий; - осуществлять коррекцию (исправление) ошибок; - работать в команде. <u>Мониторинг оценки результатов обучения:</u> - формирование результата итоговой
Перечень **умений**, осваиваемых в рамках дисциплины: - самостоятельно планировать пути достижения личных финансовых целей; - вести учет доходов и расходов; составлять текущий и перспективный личный (семейный) бюджет; - оценивать критерии для выбора кредита и депозита; - рассчитывать сумму налогов, уплачиваемых физическими лицами, определять размер налоговых вычетов; - анализировать информацию о способах инвестирования денежных средств,		

предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.); - рассчитывать доходность финансовых инструментов; - защищать свои финансовые интересы.		аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПОО.03 ЭКОЛОГИЯ КРАЯ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Базовый уровень подготовки.

2020 г.

Программа дополнительной учебной дисциплины ПОО.03 «Экология края» разработана с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Вараницкая Л.П., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ПОО.03 Экология края по специальности 43.01.09 Повар, кондитер согласована и утверждена на заседании кафедры Общественно-гуманитарных дисциплин
Протокол № ____ от _____2023 г.
Заведующая кафедрой _____/И.Н. Заева/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03 ЭКОЛОГИЯ КРАЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПОО.03 «Экология края является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

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

Учебная дисциплина относится к общеобразовательному циклу дополнительных учебных дисциплин.

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

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

- определять на карте географическое положение, рельеф, климат Хабаровского края;
- давать характеристику наиболее распространенных представителей растительного и животного мира Хабаровского края;
- анализировать особенности взаимодействия человека с природой, её использования и охраны;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного освоения учебной информации;
- использовать информационно-коммуникативные технологии в освоении учебной дисциплины.

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

- эколого-географическую характеристику родного края, его географическое положение, рельеф, климат, внутренние воды;
- преобладающие фито- и зооценозы экосистем Хабаровского края;
- характеристику отдельных распространенных представителей растительного и животного мира;
- формы взаимодействия и влияния человека на разные виды экосистем, их использование и охрану;
- использование природных ресурсов в хозяйстве региона;
- заповедные места и памятники природы родного края, их охрану.

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

• ***личностных:***

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии родного края;

- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

• ***метапредметных:***

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• ***предметных:***

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек – общество – природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

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)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося	18
Консультации	0
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.03 Экология края

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем в часах	Уровень усвоения
1	**2**		**4**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Экология как наука, основные задачи, история развития.	1	2
	2.	Рациональная экология – путь к сотрудничеству человека и природы.	1	2
Раздел 1. Природные особенности Хабаровского края.				
Тема 1. История освоения Хабаровского края.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Этапы и вехи в освоении природы дальнего востока и Хабаровского края.	1	2
	2.	Становление Хабаровского края как административно-хозяйственного центра России. Символы Хабаровского края.	1	2
	В том числе практических и лабораторных работ		**4**	
	Практическая работа № 1. История освоения Хабаровского края.		2	
	Практическая работа № 2. Население Хабаровского края.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений и презентаций на темы: 1. Походы землепроходцев по исследованию дальневосточных земель, Хабаровского края. 2. Коренные малочисленные народы Хабаровского края		4	
Тема 2. Эколого-географическая характеристика Хабаровского края.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Расположение Хабаровского края, его крайние точки, протяженность, площадь, границы. Природные эколого-географические особенности Хабаровского края.	1	2
	2.	Формирование климата и природных условий.	1	2
	В том числе практических и лабораторных работ		***2***	
	Практическая работа № 3. Определение по карте географического положения Хабаровского края, координат крайних точек, площади, протяженности.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание сообщений на темы: 1. Эколого-географические особенности Хабаровского края.		2	
Тема 3. Характеристика природных ресурсов.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Природно-ресурсный потенциал края и его использования человеком.	1	2
	2.	Минерально-сырьевые ресурсы Хабаровского края, их разнообразие, запасы, степень освоения и изученности. Земельные ресурсы региона. Экологические аспекты	1	2

		состояния земель.		
	3.	Водные ресурсы Хабаровского края. Питьевое водоснабжение и санитарно-гигиеническое состояние его источников. Лесные древесные ресурсы, их характеристика, учет, использование. Негативные воздействия на леса.	1	2
	4.	Состояние и воспроизводство животных ресурсов в регионе.	1	2
	В том числе практических и лабораторных работ		***6***	
	Практическая работа № 4. Климатические условия и рельеф Хабаровского края		2	
	Практическая работа № 5. Минеральные ресурсы Хабаровского края и их использование		2	
	Практическая работа № 6. Водные и лесные ресурсы Хабаровского края и их использование		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание сообщений на темы: 1. Оценка состояния полезных ископаемых 2. Оценка состояния водных объектов. 3. Оценка состояния воздушной среды.		2	
Тема 4. Характеристика распространенных представителей растительного и животного мира.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Преобладающие фито и зооценозы местных экосистем.	1	
	2.	Характеристика растений и животных занесенных в Красную книгу региона.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ		***2***	
	Практическая работа № 7. Флора и фауна Хабаровского края. Охрана биологического разнообразия		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций на темы: 1. Характеристика растений и животных, занесенных в Красную книгу Хабаровского края.		2	
Раздел 2. Экология Хабаровского края.				
Тема 1. Взаимодействие человека с природой, её использование и охрана.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Природно-территориальные комплексы. Взаимодействие человека с природой, её охрана. Формы взаимодействия и влияния человека в регионе на разные виды экосистем.	1	2
	2.	Виды загрязнений окружающей среды Хабаровского края. Региональные экологические проблемы.	1	
	В том числе практических и лабораторных работ		**2**	
	Практическая работа № 8. Экологические проблемы Хабаровского края и пути их решения		2	

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений и презентаций на темы: 1. Экологическая ситуация Хабаровского края. 2. Экологическая ситуация моего города (села).		4	
Тема 2. Заповедные места и памятники природы моего края.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Заповедники и памятники природы Хабаровского края.	2	2
	В том числе практических и лабораторных работ		***2***	
	Практическая работа № 9. Особо охраняемые природные территории Хабаровского края		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций на темы: 1. ООПТ Хабаровского края.		4	
Тема 3. Государственное регулирование охраны окружающей среды.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Система государственных природоохранных органов Хабаровского края и их деятельности.	1	2
	2.	Общественное экологическое движение. Экологическое образование, просвещение и воспитание.	1	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
	Практических занятий		**18**	
	Консультации		**0**	
	Всего		**54**	
	Самостоятельных работ		**18**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03 ЭКОЛОГИЯ КРАЯ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет, оснащенный следующим оборудованием и техническими средствами обучения:
- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- доска, персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультмедиапроектор,
- экран,
- лазерная указка,
- шкафы для хранения учебных материалов по предмету.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:
1.Тулякова, О. В. Экология [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / О. В. Тулякова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 94 c. — 978-5-4488-0158-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70295.html по паролю
2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 108 c. — 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77009.html по паролю
Библиотечная система колледжа:
1. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования. — М., 2018.

б) дополнительная литература

1. Билим, Н.Н. История российского Дальнего Востока в 17-20 в.в.: Пособие для учителя./ Н.Н. Билим. – Хабаровск: ХК ИППКПК, 1999. – 84с.
2. Бородина, Е.А. Географические названия на карте Хабаровского края. Краткий топонимический словарь: учебное пособие / Екатерина Андреевна Бородина. – Комсомольск-на-Амуре: АмГПГУ, 2007. – 113 с.
3. Герчиков, Л.Б. Это наш город, город на заре…(Москва-Комсомольск: далекое и близкое) / Л.Б. Герчиков. – М.: Моск. Рабочий. – 1982. – 223 с. – ил.
4. Данюкова, Н. А. Роль растений и животных в жизни коренных народов Приамурья: Учебно-методическое пособие / Н.А. Данюкова. – Комсомольск-на-Амуре: Изд-во Комсом. н/А гос. пед. ун-та. – 2004. – 117 с. - ил. – библ.
5. Донских М.В., Кедрово-широколиственный лес – уникальное природное сообщество, Комсомольск-на-Амуре, 2000

6. Ивенкова Н.А., Силиина И.П., Древняя история Дальнего Востока: учебное пособие для 6 класса средней школы, Хабаровск : Изд-во «РИОТИП» ,1999
7. Животный мир Уссурийской тайги. Полевой атлас – определитель животных юга Дальнего Востока России. – Фонд «Феникс», WCS, ДВГУ. – ISBN5-7311-0333-X.
8. Зуев, В.Ф. Первопроходцы восточных магистралей России./ В.Ф. Зуев. – Комсомольск-на-Амуре, 1999.- 447 с.
9. История Дальнего Востока СССР с древнейших времен до XVII века. / Ред. Богославский А.В.– М.: Наука. - 1989.
10. Кандауров, И.И. Символика Хабаровского края./ И.И. Кандауров, О.Ю. Стрелова. - Хабаровск, 1998.- 36с.
11. Кузьмина, М.А. Комсомольск начинался с палаток / М.А. Кузьмина. – 2007. – 125 с.
12. Куренцов, А.И. Животный мир Приамурья и приморья / А.И. Куренцов. - Хабаровск: Хаб.-ое кн. изд.-во. -1959.
13. Махинов, А.Н. Физическая география Хабаровского края / А.Н. Махинов, Г.Н. Паневина. – Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости». – 2003. – 160 с. – ил. – ISBN 5-8003-0089-5.
14. Паневина Г.Н. Мой край / Г.Н. Паневина. А.Н. Махинов. – Хабаровск: Издательский дом «Частная коллекция». – 2000. – 128 с. – ил. – ISBN 5-7875-0025-3.
15. Пукинский, Ю.Б. Птицы уссурийской тайги. Путешествие по р. Бикин / Ю.Б. Пукинский. - Хабаровск: Хаб.-ое кн. изд.-во. - 1984.
16. Росляков, Г.Е. Птицы Хабаровского края. Справочное издание / Г.Е. Росляков. - Хабаровск: Хаб.-ое кн. изд.-во. - 1995.
17. Справочник. Особо охраняемые природные территории Хабаровского края. – Комсомольск-на-Амуре. – 2002.
18. Тихонова А.Е., Живой мир Приамурья (краеведческие материалы к школьным курсам биологии и экологии) Хабаровск, «Риотип», 1999
19. Усенко, Н.В. Деревья, кустарники, лианы Дальнего Востока / Н.В. Усенко. - Хабаровск: Хаб. кн. из-во. - 1969.
20. Ферсман, А.Е. Занимательная минералогия / А.Е. Ферсман. – М.: Недра. – 1988.
21. Шлотгауэр, С.Д. Они нуждаются в защите. Редкие растения Хабаровского края / С.Д. Шлотгауэр, А.Б. Мельникова. - Хабаровск: Хаб. кн. изд-во, 1990.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайтах:

1. Каталог экологических сайтов. Режим доступа: www. ecologysite.ru.
2. Сайт экологического просвещения. Режим доступа: www. ecoculture.ru.
3. Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России. Режим доступа: www. ecocommunity.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.03 ЭКОЛОГИЯ КРАЯ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - эколого-географическую характеристику родного края, его географическое положение, рельеф, климат, внутренние воды; - преобладающие фито- и зооценозы местных экосистем; - характеристику отдельных распространенных представителей растительного и животного мира; - формы взаимодействия и влияния человека на разные виды экосистем, их использование и охраны; - использование природных ресурсов в хозяйстве края; - заповедные места и памятники природы родного края, их охраны.	«Отлично» - теоретическое содержание учебного материала курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание учебного материала курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание учебного материала курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание учебного материала курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	– письменные ответы на задания различной формы - интерактивная форма (работа в группах); - практические работы; - выполнение индивидуальных заданий, - выступления с сообщениями.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - определять по карте географическое положение, рельеф, климат Хабаровского края; - давать характеристику наиболее распространенных представителей растительного и животного мира; - анализировать особенности взаимодействия человека с природой, ее использование и охраны; - осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного освоения учебной информации; - использовать информационно-коммуникационные технологии в освоении учебного процесса.		- Анализ практических работ, заданий к самостоятельной работе; - Анализ оценок за практические занятия, выполненные в рамках освоения разделов и тем учебной дисциплины; - Письменная проверочная работа; - Оценка соответствия содержания географическим и естественнонаучным фактам, представленным обучающимися, в подготовленных таблицах, схемах, презентациях; - Анализ сообщения на соответствие изученному географическому материалу.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПОО.04 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Базовый уровень подготовки.

2020 г.

Программа учебной дисциплины ПОО.04 «Основы предпринимательства» разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Елина В.Н., преподаватель высшей квалификационной категории

КГБ ПОУ «Комсомольский-на -Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ПОО.04 «Основы предпринимательства» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» согласована и утверждена на заседании кафедры социальных и экономических дисциплин

Протокол № от «____» _____ 202_ г.

Заведующая кафедрой_____А.А.Разуванова

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**
4	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО.04 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ПОО.04 «Основы предпринимательства» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина относится к группе дисциплин общеобразовательного цикла, предлагаемых образовательным учреждением. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1- ОК6, ОК9-ОК11.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1- ОК6, ОК9 - ОК11.	- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; - формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности; - анализировать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности; - анализировать состояние конкуренции на рынке; - осуществлять технико-экономическое обоснование бизнес-идеи.	- социально-экономическая сущность предпринимательства; - направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; - особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы; - основные этапы создания собственного дела; - методы нейтрализации предпринимательского риска; - структура и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы.

1.4. Количество часов, отведённое на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**32**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*

2* - входят в часы практических занятий

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.04 «Основы предпринимательства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Осваиваемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы предпринимательской деятельности			**4**	
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности.	***Содержание учебного материала***		1	ОК 2, ОК 5, ОК 9
	1.	Зарождение и условия развития предпринимательской деятельности.	1	
	2.	Сущность, субъекты, объекты и принципы предпринимательской деятельности.		
	3.	Предпринимательство как явление и процесс. Функции предпринимательства		
	4.	Определение взаимосвязи экономики, бизнеса, предпринимательства. Цели бизнеса и их классификация. Содержание концепций бизнеса.		
Тема 1.2. Формы и виды предпринимательской деятельности	***Содержание учебного материала***		1	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 10
	1.	Классификация предпринимательской деятельности.	1	
	2.	Производство товаров и услуг как основной вид предпринимательства.		
	3.	Коммерческое предпринимательство.		
	4.	Финансовое предпринимательство.		
	5.	Инновационная деятельность и научно-техническая деятельность.		
	6.	Посредническая деятельность. Консультационная деятельность		
Тема 1.3. Организационно-правовые формы хозяйствования.	***Содержание учебного материала.***		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 10
	1.	Формы хозяйствования. Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы предпринимательской деятельности.	2	
	2.	Хозяйственные товарищества и общества.		
	3.	Производственные кооперативы.		
	4.	Унитарные предприятия.		
	5.	Предпринимательство без образования юридического лица.		
Раздел 2. Предприятие в системе бизнеса			**12**	
Тема 2.1. Порядок учреждения коммерческой организации.	***Содержание учебного материала***		2	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК 10
	1.	Решение о создании фирмы. Учредительные документы, их состав и сведения, содержащиеся в них.	2	
	2.	Порядок регистрации коммерческой организации. Перечень документов, необходимых для регистрации юридического лица и предпринимателя без		

		образования юридического лица. Причины отказа в регистрации.		
	3.	Реорганизация и ликвидация коммерческих организаций.		
Тема 2.2. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской организации.	***Содержание учебного материала***		2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 10, ОК11
	1.	Внутренние источники финансирования деятельности предприятия.	2	
	2.	Основные формы внешнего финансирования предпринимательской деятельности. Кредит как источник финансирования предпринимательства.		
	3.	Ответственность в сфере предпринимательской деятельности.		
Тема 2.3. Имущественная основа предпринимательской деятельности	***Содержание учебного материала***		4	ОК 1, ОК 2, ОК 9, ОК 11
	1.	Имущество и капитал в бизнесе.	2	
	2.	Основной капитал: характеристика, состав, структура, оценка, износ, воспроизводство.		
	3.	Оборотный капитал: состав, структура, нормирование, эффективность использования.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 1. Оценка эффективности использования капитала предприятия.		2	
Тема 2.4. Экономические затраты и эффективность функционирования фирмы	***Содержание учебного материала***		4	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 11
	1.	Затраты предпринимателя.	2	
	2.	Ценообразование и ценовая политика фирмы.		
	3.	Доходы, прибыль и рентабельность продукции фирмы.		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практическое занятие № 2. Определение финансового результата предпринимательской деятельности.		2	
Раздел 3. Развитие предпринимательской фирмы			**16**	
Тема 3.1. Организация планирования предпринимательской деятельности.	***Содержание учебного материала***		2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 11
	1.	Значение и функции планирования.	2	
	2.	Виды планов.		
	3.	Инвестиционная политика фирмы		
Тема 3.2. Реализация бизнес - идей в предпринимательстве**.**	***Содержание учебного материала***		14	ОК 1 - ОК 3, ОК 5,ОК 6, ОК 11
	1.	Сущность и назначение бизнес-плана. Особенности бизнес-планирования в сфере общественного питания.	4	
	2.	Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана.		

	3.	Методика составления бизнес-плана. Особенности составления отдельных разделов бизнес-плана: анализ рынка, финансово-экономический раздел, анализ рисков.		
	4.	Конкуренция предпринимателей. Виды конкуренции. Монополизация. Конкурентоспособность. Недобросовестная конкуренция.		
	5.	Оценка эффективности бизнес-плана. Автоматизация бизнес- планирования.		
	В том числе, практических занятий		10	
	Практическое занятие № 3. Формулирование бизнес идеи. Характеристика предприятия и отрасли общественного питания. **Практическое занятие № 4.** Характеристика продукции (услуг). SWOT- анализ. **Практическое занятие № 5.** Разработка маркетинговой стратегии. Организационное планирование. **Практическое занятие № 6.** Финансовые показатели проекта. **Практическое занятие № 7.** Презентация проекта.		2 2 2 2 2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)			**32**	
в том числе практические занятия			**14**	
Консультации			**-**	
Всего			**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет экономических дисциплин, оснащённый оборудованием:

- рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;
- рабочие места обучающихся;
- аудиторная доска с магнитной поверхностью и с набором приспособлений для крепления таблиц;
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные источники:

1. Основные печатные издания:

1. Буров В.Ю. Основы предпринимательства: учебное пособие / В.Ю. Буров. – Чита, 2019. – 257 с.
2. Основы предпринимательства: учеб. пособие / Д.М.Пашин, С.Н.Котенкова, А.Н. Мустафин, А.В. Рамазанов. - Казань: Изд-во Казан. ун-та, 2020. - 152 с.
3. Чеберко Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности: учебник и практикум для вузов / Е. Ф. Чеберко. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 241 с.

2. Электронно-библиотечная система:

4. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т.М. Голубева. — 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2024. -288 с. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2161525
5. Маслевич Т. П. Экономика организации: учебник / Т. П. Маслевич. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: Дашков и К, 2023. - 339 с.
- URL: https://znanium.com/catalog/product/2085958
6. Наумов В. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебник / В.Н. Наумов, В.Г. Шубаева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 437 с. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1940014
7. Умнов В. А. Основы предпринимательства: учебное пособие / В.А. Умнов. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - 74 с.
URL: https://znanium.com/catalog/product/2082819

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Дмитриева, О. А. Основы предпринимательства: учебное пособие для 10-11 классов общеобразовательных организаций / О. А. Дмитриева, Н. А. Харенко. - Москва: ООО "Русское слово-учебник", 2022. - 176 с - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2150369
2. Марголина Е. В. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие / Е. В. Марголина, Т. А. Спицына. - Москва: Дашков и К, 2023. - 103 с. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1927410
3. Сергеева Е. П. Основы экономики и предпринимательской деятельности. Практикум: учебное пособие / Е. П. Сергеева. - Минск: РИПО, 2023. - 124 с. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2176393

3.2.3. Электронные информационные ресурсы

1. www.nalog.gov.ru – Официальный сайт Федеральной налоговой службы;
2. www.rosstat.gov.ru – официальный сайт Федеральной службы государственной статистики;
3. www.consultant.ru – Информационно правовой портал Справочно-правовой системы Консультант плюс;
4. www.garant.ru – Информационно правовой портал Справочно-правовой системы Гарант.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОО. 04 «Основы предпринимательства»

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Перечень **знаний**, осваиваемых в рамках дисциплины: - социально-экономическая сущность предпринимательства; - направления и методы исследования предпринимательской среды при создании собственного дела; - особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно-правовых форм вновь создаваемой фирмы; - основные этапы создания собственного дела; - методы нейтрализации предпринимательского риска; - структура и содержание основных разделов бизнес-плана вновь создаваемой фирмы. Перечень **умений,** осваиваемых в рамках дисциплины: - выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; - формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности; - анализировать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности; - анализировать состояние конкуренции на рынке; - осуществлять технико-экономическое обоснование бизнес-идеи.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	<u>Формы контроля обучения:</u> - разработка и защита бизнес-проекта; - компьютерное тестирование на знание терминологии. <u>Формы оценки результативности обучения:</u> - традиционная систем отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. <u>Методы контроля направлены на проверку умений обучающихся:</u> - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий; - осуществлять коррекцию (исправление) ошибок; - работать в команде. <u>Мониторинг оценки результатов обучения:</u> - формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПОО.2 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

Профессия

43.01.09 «Повар, кондитер»

2018 г.

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» разработана на основе: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:
Осина О.А., методист КГБ ПОУ «Комсомольский–на -Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензенты:

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательного цикла

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.

Председатель ПЦК _____/М.Ю. Францкевич/

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.2 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в системе дополнительного профессионального образования для повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов в области профессионального самоопределения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки:

Учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» относится к дисциплинам, предлагаемым образовательной организацией и имеет практико-ориентированную направленность.

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

Выпускник, освоивший ППКРС должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей специальности
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов;

2.1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальная учебная нагрузка	**56**
Обязательная учебная нагрузка	**56**
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.2 Эффективное поведение на рынке труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Трудовое право		**14**	
Тема 1.1. Трудовое право. Трудовые отношения, субъекты трудовых отношений**.**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5
	Понятие трудового права. Предмет регулирования трудового права.		
	Трудовые отношения: понятия и содержание		
	Субъекты трудовых отношений: работник и работодатель, их права и обязанности		
Тема 1.2 Трудовой договор. Заключение, изменение и прекращение трудового договора	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 10
	Понятие трудового договора	2	
	Содержание трудового договора		
	Условия заключения трудового договора		
	Основания для прекращения трудового договора		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие № 1 «Трудовой договор. Содержание трудового договора»	4	
Тема 1.3 Безработица. Социальная защита безработных в РФ	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 10
	Понятие безработицы. Виды безработицы	2	
	Социальная защита безработных в РФ		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие № 2 «Социальная программа реабилитации безработных в РФ»	4	
Раздел 2 Способы поиска работы		**34**	
Тема 2.1 Мотивация поиска работы. Почему мы ищем работу?	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 10
	Плюсы и минусы безработицы	2	
	Факторы, влияющие на поиск работы		
	Пути поиска работы		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 3 «Алгоритм поиска работы»	2	
Тема 2.2 «Подводные камни» трудоустройства	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 10
	Мошенничество со стороны работодателей	2	
	Легальная и нелегальная работа		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 4 «Легальная и нелегальная работа»	2	
Тема 2.3 Организации, за-	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 1, ОК 2,
	Государственные центры занятости населения в РФ	2	ОК 3, ОК 4,

нимающиеся трудоустройством	Негосударственные центры занятости (кадровые агентства, биржи труда)		ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**10**	
	Практическое занятие № 5 «ЦЗН г. Комсомольска-на-Амуре. Экскурсия»	10	
Тема 2.4 Резюме и сопроводительное письмо. Портфолио выпускника профессиональной образовательной организации.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Информация о резюме. «Идеальное» резюме	2	
	Правила написания сопроводительного письма соискателя		
	Правила написания портфолио		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 6 «Составление фантастического резюме»	2	
Тема 2.5 Собеседование, виды собеседования. «Экстремальный найм»	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Понятие и виды собеседования	2	
	Эффективное поведение соискателя на должность при собеседовании		
	Понятие «экстремального найма». Правила поведения во время стресс-интервью		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Практическое занятие № 7 «Собеседование»	4	
Тема 2.6 Первое «свидание» с работодателем: подводные камни и психологические секреты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11
	Рекомендации, касающиеся поведения и стиля общения при встрече	2	
	«Пять» ошибок, допускаемых работодателями при собеседовании		
	Внешний вид соискателя		
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 8 «Интервью: «подводные камни»»	2	
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего	**56**	
	Практических работ	**30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.2 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

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

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащённый оборудованием:

– рабочее место преподавателя: персональный компьютер – рабочее место с лицензионным программным обеспечением, комплект оборудования для подключения к сети «Интернет»;

– рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к сети «Интернет» и предназначенные для работы в электронной образовательной среде;

– комплект учебно-методической документации;

– проектор;

– экран;

– компьютер/ноутбук;

– сетевой удлинитель;

– пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы);

– специализированное ПО: Microsoft Word.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

Библиотечная система колледжа и другие источники:

1. А.М. Корягин « Самооценка и уверенное поведение» уч. пос. 2016

2. А.М. Корягина « Технология поиска работы и трудоустройства» уч. пос. 2018

3. Зеер Э.Ф. Методология профессионального развития человека: монография. Екатеринбург: ФГАОУ ВПО «Рос. Гос. проф.-пед. ун-т», 2014. 194 с.

4. Зеер Э.Ф., Сыманюк Э.Э. Психология профконсультирования. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224с. – (Серия «Профессиональная ориентация»).

5. Самопрезентация при трудоустройстве на работу: учеб. пособие. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128с. – (Серия «Профессиональная ориентация»).

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Герасимова, О. О. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : пособие / О. О. Герасимова. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 271 c. — 978-985-503-507-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67695.html по паролю

Библиотечная система колледжа и другие источники:

1. Зеер Э.Ф., Психология профессионального развития [Текст] / Э.Ф. Зеер – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 347 с.

2. Могилевкин Е.А. Карьерный рост: диагностика, технологии, тренинг. Монография [Текст] / Е.А. Могилевкин– СПб.: Речь, 2017. – 336 с.

3. Орлова И.В. Тренинг профессионального самопознания: теория, практика, диагностика и практика педагогической рефлексии. – СПб.: Речь, 2016. – 128 с.

4. Павлова А.М. Психологические особенности оценки профессионально-личностного потенциала субъекта трудовой деятельности. – Екатеринбург, 2014. – 26с.

5. Прокофьева В.А. Основы профориентации / Учебно-методическое пособие в 2-х частях. Часть II[Текст] / В.А. Прокофьева - Екатеринбург: Уральский институт практической психологии, 2014. – 153с.

6. Психология самосознания. Хрестоматия [Текст] / Под ред. Д.Я. Райгородский. – Самара: Издательский Дом «БАХРАХ-М», 2017. – 772 с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

1. Как сделать карьеру. Советы бывалых. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.psylive.ru/articles/577_kak-sdelat-kareru-sovetibivalih.aspx

2. Как успешно пройти собеседование. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.superjob.ru/rabota/interview.html

3. Карьера. Виды деловой карьеры. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.grandars.ru/college/biznes/karera.html

4. Психология общения на работе. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.e-reading.me/book.php?book=130950

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; - эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; - грамотно общаться с работодателем; - составлять резюме; - планировать и контролировать изменения в своей карьере; - оценивать предложения о работе. - реальную ситуацию на рынке труда; - службы по трудоустройству, принципы и методы их работы; - правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; - приемы эффективной самопрезентации; - правила поведения в организации; - правила составления резюме.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки	Устный опрос, Письменный опрос, тестирование, оценка решения ситуационных задач, Оценка деятельности работы в группах, индивидуальная работа на учебном занятии Защита портфолио

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль

ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2018

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.
Председатель ПЦК _____ /В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Умения	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и

	управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки 262 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 248 часов;

на освоение МДК 104 ч

на учебную практику 72 ч и производственную практику 72 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, час.		Практики	
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**МДК 01.01.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**32**	**32**	18	-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**72**	**72**	30	-	-
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**104**			**72**	**72**
	Всего:	**248**	**104**	**48**	**72**	**72**

2.2.Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		**32**
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**2**
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**10**
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа 1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и не-	**Содержание учебного материала**	**10**
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	

рыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа 2 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**10**
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическая работа 3 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**72**
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**12**
	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, кулинар-	

	ное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	
	3.Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа 4 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов 2. Решение задач на определение % отходов.	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**8**
	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.	
	3.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4.Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание учебного материала**	**14**
	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.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа 5 Определение количества рыбных полуфабрикатов при разделке рыбы.	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**10**
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**16**
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа 6 Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	
	Расчет количества порций мясных полуфабрикатов.	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**4**
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	
	2.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полу-	**Содержание учебного материала**	**8**
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней	

фабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	птицы, дичи, кролика	
	2.Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа 7. Решение задач по расчету выхода обработанного сырья, способа обработки.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Учебная практика УП 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.		**72**

11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПП 01 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	**72**
Всего	**248**
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технология кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленнос З.П. Матюхина Основы Физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник М.: Издательский центр «Академия», 2013гти: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6.Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Издательский центр «Академия», 2013
7.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Издательский центр «Академия», 2017
8.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Издательство – торговая корпорация «Дашков и К» М, 2017
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- М.: ИД «Форум»: ИНФРА – М,2017. – 416с
10. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» учебник, 2018
11. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» Лабораторный практикум, 2018
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Библиотечная система колледжа:

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 160 с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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.
14. 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
15. 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте
1. Образовательный портал http://claw.ru/

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного
14. Стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
16. 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.
17. 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
18. 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
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 c. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html
21. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 c. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67766.html
22. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс] : пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 c. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html

1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	ментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с	

	требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09	-адекватность, применения средств информатизации и информацион-	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты.	

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2018 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента, по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер».

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.
Председатель ПЦК _____ /В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 22

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. В результате изучения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ВД. 2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

	сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Умения	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом каче-

	ство, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знания	-Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 776 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 756 часов;

учебная практика 252 ч

производственная практика 288 ч.

.

.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, час.		Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, час	Производственная, час
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	**МДК 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**32**	**32**	16	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**184**	**184**	98		
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	**540**	**-**	-	252	288
	Всего:	**756**	**216**	**114**	**252**	**288**

2.2.Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем в часах**
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		**32/16**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**32**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**2**
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание учебного материала**	16
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	

	бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа 1. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание учебного материала**	**12**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	

	горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа 2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**184/98**
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		**32**
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации	**Содержание учебного материала**	**8**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	

заправочных супов разнообразного ассортимента	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическая работа 3. 1. Расчет себестоимости супов. Составление технологических карт	
	Практическая работа 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**6**
	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**
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическая работа 5. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**4**
	1. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов	**Содержание учебного материала**	**2**
	1. Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов	**Содержание учебного материала**	**8**
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды	

	для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическая работа 6 1. Расчет себестоимости супов. Составление технологических карт	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		**26/12**
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание учебного материала**	**1**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**1**
	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	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	**Содержание учебного материала**	**8**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки	

	хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	Практическая работа 7 1. Приготовление, оформление и отпуск соусов на муке	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	**Содержание учебного материала**	**8**
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа 8. Приготовление, оформление и отпуск яично-масляных соусов, соусов на сливках	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	**Содержание учебного материала**	**8**
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	Практическая работа 9. 1. Приготовление, оформление и отпуск сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		**26 /12**
Тема 4.1.	**Содержание учебного материала**	**14**

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	равила 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	
	В том числе лабораторных и практических занятий	6
	Практическая работа 10 1. Расчет себестоимости супов. Составление технологических карт	
	Практическая работа 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации	**Содержание учебного материала**	**12**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	

горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных занятий	6
	Практическая работа 12 1. Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	
	Практическая работа 13. 1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых	

	и макаронных изделий	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**28/12**
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание учебного материала**	**14**
	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	

	В том числе практические занятия	6
	Практическая работа 14 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	
	Практическая работа 15 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание учебного материала**	**14**
	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	
	В том числе практические занятия	**6**
	Практическая работа 16 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	

	Практическая работа 17. 1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		**30/20**
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**4**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**26**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,	

	способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическая работа 18 1. Составление технологических карт на блюда из рыбы	2
	Практическая работа 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, жареной и запеченной рыбы	6
	Практическая работа 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	6
	Практическая работа 21. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		**42/30**
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных	**Содержание учебного материала**	**20**
	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 фри-	**5**

продуктов	тюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	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	
	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. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	15
	Практическая работа 22 1. Составление технологических карт на блюда из домашней птицы, дичи, кролика 2. Расчет нормы продуктов	3
	Практическая работа 23. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса жареного порционными, мелкокусковыми кусками.	4
	Практическая работа 24. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясной котлетной массы	4
	Практическая работа 25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из натуральной рубленной массы	4
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации	**Содержание учебного материала**	**20**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд:	

блюд из домашней птицы, дичи, кролика	варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	15
	Практическая работа 26 1. Составление технологических карт на блюда из домашней птицы, дичи, кролика 2. Расчет нормы продуктов	**3**
	Практическая работа 27 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса жареного порционными, мелкокусковыми кусками.	**4**
	Практическая работа 28. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясной котлетной массы	**4**
	Практическая работа 29. Приготовление, оформление и отпуск блюд из натуральной рубленной массы	**4**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с	**252**

учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами орга-	**288**

низации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**756**
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технология кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленнос З.П. Матюхина Основы Физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник М.: Издательский центр «Академия», 2013гти: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Издательский центр «Академия», 2013
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Издательский центр «Академия», 2017
8. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Издательство – торговая корпорация «Дашков и К» М, 2017
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- М.: ИД «Форум»: ИНФРА – М,2017. – 416с
10. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» учебник, 2018
11. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» Лабораторный практикум, 2018
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Библиотечная система колледжа:

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 160 с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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.
14. 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
15. 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте
1. Образовательный портал http://claw.ru/

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного
14. Стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
16. 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.
17. 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
18. 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
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 c. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html
21. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 c. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67766.html
22. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс] : пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 c. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html

14.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрика-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических за-

	тов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	даний на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ас-	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	

сортимента **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной про-	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	дукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ-	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-

ным контекстам.	– адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ния: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в про-	

на государственном и иностранном языке	фессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2018 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (профессиям) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.
Председатель ПЦК _____/В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 14

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. В результате изучения профессионального модуля ПМ 03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ВД. 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос,

	хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Умения	- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося 440 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 416 часов;

учебной практики 180 ч

производственной практики 108 ч

2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, час.		Практики	
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная
ПК 3.1.-3.6	**МДК 03.01.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	10	-	-
ПК 3.1., 3.2	**МДК 03.02.** Процессы приготовление, подготовки к реализации и приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	96	44	-	-
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	288			180	108
	Всего:	**416**	**128**	**54**	**180**	**108**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**32/10**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**10**
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание учебного материала**	**22**
	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.	
	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.	
	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».	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа 1 Изучение инструкций по соблюдению правил безопасной эксплуатации оборудования	4
	Практическая работа 2.. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	6
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**96/44**

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	**Содержание учебного материала**	**8**
	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	
	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.)	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислух продуктов и т.д.	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**28**
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	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	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическая работа 3 Расчет количества сырья, выхода	4
	Практическая работа 4 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. 2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Практическая работа 5 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	4

	Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание учебного материала**	**30**
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закуок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	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.	
	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.	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическая работа 6 **1.** Расчет количества сырья, выхода готового блюда 2. Составление технологических карт на холодные бдюда	6
	Практическая работа7 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	4
	Практическая работа 8 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	4

	Практическая работа 9 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	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание учебного материала**	**30**
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	**30**
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	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	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое работа 10 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4
	Практическое работа 11 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2
	Практическое работа 12 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	Практическое работа 13 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд. оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Учебная практика по УП.03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.		**180**

2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
Производственная практика (концентрированная) по ПП. 03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 1. 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.	**108**
Всего	**416**
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технология кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленнос З.П. Матюхина Основы Физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник М.: Издательский центр «Академия», 2013гти: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6.Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Издательский центр «Академия», 2013
7.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Издательский центр «Академия», 2017
8.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Издательство – торговая корпорация «Дашков и К» М, 2017
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- М.: ИД «Форум»: ИНФРА – М,2017. – 416с
10. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» учебник, 2018
11. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» Лабораторный практикум, 2018
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Библиотечная система колледжа:

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 160 с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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.
14. 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
15. 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте
1. Образовательный портал http://claw.ru/

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного
14. Стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
16. 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.
17. 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
18. 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
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 c. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html
21. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 c. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67766.html
22. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс] : пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 c. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента **ПК 3.5.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продук-	

	ции для отпуска на вынос;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимо-	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность	

действовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие	

	и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации.	

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2018 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) и учебного плана.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.
Председатель ПЦК _____ /В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. В результате изучения профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ВД. 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций

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

	поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, - в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десер-

	тов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями
Умения	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

	-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося 428 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 400 часов;

учебной практики 180 ч

производственной практики 72 ч

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, час.		Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная часов
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	**МДК 04.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**32**	**32**	**8**	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	**МДК 04.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**116**	**116**	**38**		
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	**252**			180	72
	Всего:	**400**	**148**	**46**	**180**	**72**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		**32/8**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	
	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.	**15**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**17**
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1-2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	**4**

	Практическое занятие 3-4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков	**4**
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**116/38**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**26**
	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.	**18**
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическая работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	Практическая работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого техноло-	4

	гического оборудования.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала**	**30**
	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.	
	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.).	
	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.	
	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).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа 7 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Практическая работа 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя)	4
	Практическая работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		**60/20**
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассор-	**Содержание учебного материала**	
	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 .	**30**

тимента	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).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа 10 Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков Составление технологических карт на горячие напитки	4
	Практическая работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация простых холодных напитков	3
	Практическая работа 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного приготовления	3
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**30/10**
	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.	**20**
	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).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа 13 Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента Составление технологических карт на горячие напитки	4
	Практическая работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков не сложного ассортимента	3
	Практическая работа 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимен	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Учебная практика по ПМ.04 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,		**180**

напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	**72**

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**400**
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технология кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленнос З.П. Матюхина Основы Физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник М.: Издательский центр «Академия», 2013гти: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
6.Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» М.: Издательский центр «Академия», 2013
7.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Издательский центр «Академия», 2017
8.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Издательство – торговая корпорация «Дашков и К» М, 2017
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- М.: ИД «Форум»: ИНФРА – М,2017. – 416с
10. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» учебник, 2018
11. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» Лабораторный практикум, 2018
12. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Библиотечная система колледжа:

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 160 с.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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.
14. 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
15. 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте
1. Образовательный портал http://claw.ru/

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного
14. Стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
16. 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.
17. 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
18. 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
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 c. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html
21. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 c. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67766.html
22. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс] : пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 c. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;	

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры,	

	отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информацион-	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль

ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

2018 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии (профессиям) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик:
Герасимова В.В., преподаватель высшей квалификационной категории КГБ ПОУ «Комсомольский – на – Амуре колледж технологий и сервиса»

Рецензент:
Директор ООО «Восход» _____/Н.И.Тройнина/

Программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, согласована и утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от 05.09. 2018 г.
Председатель ПЦК _____ /В.В. Герасимова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. В результате изучения профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности ВД. 5 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессио-

	нальной сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- вподготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - в ведении расчетов с потребителями
Умения	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать

	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности - Готовить полный ассортимент гато, антреме;(WS) - Эффективно сочетать спонжи, ганаши;(WS) - Готовить гато и антреме высого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями; (WS) - Изготавливать и использовать ганаш;(WS) - Подавать гато и антреме максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания;(WS) - Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования (WS)
Знания	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, -правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении - ассортимент гато, антреме;(WS) -ассортимент ингридиентов, используемых для изготовления

	и оформления гато, антреме (WS) - широкий ассортимент изделий, ингридиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров (WS) - хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов, птифуров (WS)

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося 680 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 676 часа;

учебной практики 288 ч

производственной практики 216 ч

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, час.		Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	**МДК 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	10	-	-
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	**МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	128	60	-	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	504			288	216
	Всего:	**664**	**160**	**70**	**288**	**216**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**32/10**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**4**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**10**
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	

	В том числе практических занятий	4
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание учебного материала**	**18**
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**128/60**
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**22**
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**2**
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание учебного материала**	**6**
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовление глазури	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хране-	**2**

	ния.	
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание учебного материала**	**6**
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание учебного материала**	**2**
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	3. **Содержание учебного материала**	**2**
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание учебного материала**	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приго-	

	товлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		**28/12**
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**2**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала**	**4**
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**8**
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определе-	

	ния готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий	2
	Практическое занятие 1. 1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**14**
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий	10
	Практическое занятие 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	**5**
	Практическое занятие 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного тест	**5**
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**36/22**
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание учебного материала**	**2**
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки	

	хранения	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**34**
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	Практическое занятие 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье круглое, листики, звездочки, глаголики; кекс столичный, кекс чайный)	8
	Практическое занятие 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит для рулета, рулет фруктовый, рулет кремовый)	8
	Практическое занятие 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (булочки со сливками, профитроли, орешки с кремом)	6
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		**42/26**
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание учебного материала**	**20**
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	

	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12
	Практическое занятие 7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	
	Практическое занятие 8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание учебного материала**	**22**
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и	

	др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14
	Практическое занятие 9.Расчет количества сырья для приготовления тортов	2
	Практическое занятие 10: Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
	Практическое занятие 11: Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
	Практическое занятие 12: Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности ос-		**288**

новных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации	**216**

питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	**664**
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технология кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

а) основная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
3. Шумилкина М.Н. Дроздова Н.В. Кондитер учебное пособие Ростов – на – Дону «Феникс» 2017г
4. Чижикова О.Г. «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», УМО,2017
5. Мармузова Л.В.» Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы» учебник ФГУ «ФИРО»,2015

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Издательский центр «Академия», 2017
9. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Издательство – торговая корпорация «Дашков и К» М, 2017
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
11. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебное пособие ФГУ «ФИРО» Лабораторный практикум, 2018, 240
12. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/- М.: ИД «Форум»: ИНФРА – М,2017. – 416с
13. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» учебник, 2018
14. Андонова Н.И. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ФГУ «ФИРО» Лабораторный практикум, 2018
15. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Библиотечная система колледжа:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

б) дополнительная литература:

IPR-books-электронно-библиотечная система:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. 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.
14. 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
15.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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с
17. ЭБС IPRbooks Канивец И.А. Технология тесторазделочных процессов школа, 2008
18. ЭБС IPRbooks Пашук З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий справочник , 2011г

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные материалы и базы данных, представленные на сайте

1. Образовательный портал http://claw.ru/
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного
14. Стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
16. 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.
17. 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
18. 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
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 c. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67639.html
21. Грибанова, И. В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 360 c. — 978-985-503-581-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67766.html
22. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс] : пособие / О. Я. Афанасенко. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 132 c. — 978-985-503-575-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	*Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упа-	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация**:* *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка*

	ковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	*защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разно-	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	

образного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	• корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораnорных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, ру-	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	

ководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	