

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета «Русский язык» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Русский язык и литература», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Организации-разработчики:

ООО «Издательский центр «Академия»;
государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

д.ф.н., профессор Т. М. Воителева, д.ф.н., профессор И. Н. Сухих;
Татаренко Л.Г., преподаватель русского языка и литературы ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения учебного предмета.

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Результаты освоения раздела «Русский язык».

Освоение содержания учебного предмета «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 русского языка, потребность сохранить его чистоту 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;

- умение осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения 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, применяя 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, в 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 получаемую информацию;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее –

ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

- **предметных:**

- 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;

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

- 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 разных 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 выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом его стилистической и жанрово-родовой специфики;

- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

В результате освоения учебного предмета «Русский язык» обучающийся должен **уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-

научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

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

- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения учебного предмета «Русский язык» обучающийся должен **знать**:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы

речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

**1.4. Количество часов на освоение учебного предмета
«Русский язык»:**

Объем образовательной программы 96 часов, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем –
78 часов

Консультации - 8 часов;

Промежуточная аттестация - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»

2.1. Объем раздела учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	96
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	78
в том числе:	
практические занятия	39
контрольные работы	2
консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа: обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение		3	
Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. <u>Язык и общество. Язык как развивающееся явление.</u> Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Ознакомление с требованиями к написанию проекта.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.		
Самостоятельная работа	Работа с лингвистическими словарями и справочниками разных типов, работа с учебником, выполнение упражнений.		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	Природа и сущность языка. Язык и мышление. Язык и его функции. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Культура речи. Нормы русского языка. Различие между понятиями «культура языка» и «культура речи». Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (правильности, точности, логичности, этической выдержанности) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для коммуникативной цели. Взаимосвязь культуры языка и культуры речи. Стилистика и синонимические средства языка. Литературно-языковые нормы и их критерии. Система норм русского литературного языка: орфоэпический, морфологический, синтаксический. Стилистический и этико-речевые нормы. Речевая ошибка как неосознанная и немотивированная нарушение языковых и речевых норм. Речевой недочет как нарушение рекомендательной нормы. Типы ошибок: структурно-языковые несоответствия речи коммуникативным качествам уместности, чистоты, целесообразности; нарушения в речи этикетных и этических норм. Русское письмо и его эволюция.		
Раздел 1. Язык и речь		14	
Тема 1.1 Язык и речь. Основные требования к речи	Содержание учебного материала	2	1
	1.Язык и речь. Виды речевой деятельности. <u>Речевая ситуация и ее компоненты.</u> Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	2	
	Содержание учебного материала	4	1

Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.	1. Функциональные стили речи и их особенности. <u>Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.</u> Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2	
	Практические занятия 1. Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.	2	
Тема 1.3 Текст как произведение речи. Функционально - смысловые типы речи	Содержание учебного материала 1. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. <u>Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте.</u>	8	2
	Практические занятия 1. Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Абзац как средство смыслового членения текста. Составление связного высказывания на заданную тему.	1	2
	1. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	1	2
	Практические занятия 1. Освоение видов переработки текста.	1	
	1. Абзац как средство смыслового членения текста.	1	2
	Практические занятия 1. Анализ структуры текста.	1	
	2. Составление связного высказывания на заданную тему.	2	2
	Самостоятельная работа по разделу 1. Речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 1): Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения. Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю. Вклад М.В. Ломоносова (Ф.Ф. Фортунатова, Д.Н. Ушакова, Л.В. Щербы, А.А. Реформатского, В.В. Виноградова и др., по выбору) в изучение русского языка.		
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		8	

Тема Фонетические единицы	2.1	Содержание учебного материала	2	2
		1. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	1	
		Практические занятия 1. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.	1	
Тема Орфоэпические нормы	2.2	Содержание учебного материала	2	2
		1. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	1	
		Практические занятия 1. Сопоставление устной и письменной речи.	1	
Тема Орфография	2.3	Содержание учебного материала	4	2
		1. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.	2	
		Практические занятия 1. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2: Фонетический анализ слова, работа с учебником, выполнение упражнений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 2): Письмо и орфография. Принципы русской орфографии. Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация. Орфографический и орфоэпический словари русского языка и сфера их использования. Фонетика как учение о звуковой стороне речи. Сегментные (фраза, речевой такт, фонетическое слово, слог, звук) и суперсегментные (интонация, ударение) единицы фонетики. Речи. Гласные и согласные звуки и их классификация. Чередование фонем. Слог и слоговое деление. Классификация слогов. Правила переноса слов. Орфоэпия как учение о нормах произношения. Правила произношения безударных гласных, звонких и глухих согласных, отдельных грамматических форм, произношение иноязычных слов. Орфоэпические словари. Типичные орфоэпические ошибки. Акцентология как наука о словесном ударении. Особенности и функции словесного ударения. Неблагозвучие (в аббревиатурах, рифмах, случайных повторах) как стилистический недостаток речи. Фонетические средства языковой выразительности: аллитерация, ассонанс, звукопись, звукоподражание. Интонация. Графика, алфавит. Соотношение звуков и букв.				
Раздел 3. Лексикология и фразеология			10	
		Содержание учебного материала	2	1

Тема 3.1 Лексическая система языка	1. <u>Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.</u> Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.	1	
	Практические занятия 1. Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.	1	
Тема 3.2 Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеология	Содержание учебного материала 1. <u>Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).</u> Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	4 2	2
	Практические занятия 1. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.	2	
Тема 3.3 Лексические нормы	Содержание учебного материала 1. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	4 2	1
	Практические занятия 1. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.	2	
Самостоятельная работа по разделу 3: Подбор текстов с изучаемым языковым явлением, речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Лексикология как учение о слове и словарном составе языка. Слово как единица языка. Слово в разных уровнях языка. Фразеологические словари русского языка и сфера их использования. Фразеология как учение об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Словари синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Лексические и фразеологические нормы. Образные средства языка. Тропы, разновидности тропов. Основные виды лексических ошибок. Неправильное словоупотребление, нарушение лексической сочетаемости слов. Тавтология и плеоназм. Стилистически			

		неоправданное употребление слов. Злоупотребление терминами. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма, изменение грамматических форм в составе фразеологизмов; контаминация (смешение) фразеологизмов.		
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография			10	
Тема 4.1 Морфема как значимая часть слова		Содержание учебного материала	2	2
		1. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	1	
		Практические занятия	1	
		1. Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.		
Тема 4.2 Способы словообразования		Содержание учебного материала	4	2
		1. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2	
		Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.		
		Практические занятия	2	
		1. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.		
Тема 4.3 Орфография		Содержание учебного материала	4	2
		1. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов.	1	
		Практические занятия	1	
		1. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.		
		2. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.	1	
		Контрольная работа по разделам 1- 4	1	

Самостоятельная работа: по разделу 4.			
Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами, работа с учебником, выполнение упражнений. Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке. Словообразование как раздел науки о языке, изучающий структуру слов и способы их образования. Морфема, типы морфем. Способы образования (морфемные и неморфемные). Словообразовательные нормы. Ненормативное словообразование как выразительное средство и речевая ошибка.			
Раздел 5. Морфология и орфография		14	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	2	1
Грамматические признаки слова. Части речи. Имя существительное	1. <u>Грамматические признаки слова</u> (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии Имя существительное. Лексико-грамматические разряды Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.		
Тема 5.2	Содержание учебного материала	2	2
Имя прилагательное	1. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. <u>Степени сравнения имен прилагательных</u> . Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. <u>Правописание сложных прилагательных</u> . Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.		
Тема 5.3	Содержание учебного материала	2	2
Имя числительное. Местоимение	1. <u>Лексико-грамматические разряды имен числительных</u> . Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.	1	
	Практические занятия	1	

	1.Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.		
Тема 5.4 Глагол	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.</u>	1	
	Практические занятия	1	
	1. <u>Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.</u>		
Тема 5.5 Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Содержание учебного материала	2	1
	1.Причастие как особая форма глагола. <u>Образование действительных и страдательных причастий.</u> Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Деепричастие как особая форма глагола. <u>Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.</u> Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.		
Тема 5.6. Наречие и слова категории состояния	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.</u>	1	
	Практические занятия	1	
	1.Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.		
	Содержание учебного материала	2	1

Тема 5.7 Служебные части речи.	<u>1.Предлог как часть речи. Правописание предлогов.</u> Отличие производных предлогов от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. <u>Союз как часть речи. Правописание союзов.</u> Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. <u>Частица как часть речи. Правописание частиц.</u> Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Употребление частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. <u>Правописание междометий и звукоподражаний.</u> Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи	1	
	Практические занятия <u>1.Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</u>	1	
Самостоятельная работа: по разделу 5. Подбор текстов с определенными орфограммами, работа с учебником, выполнение упражнений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 5): Части речи в русском языке. Принципы распределения слов по частям речи. Морфология как учение о частях речи и грамматических категориях. Части речи (самостоятельные и служебные). Формоизменение самостоятельных частей речи. Наречие и категория состояния. Переходные явления в частях речи. Морфологические нормы. Выразительные возможности знаменательных и служебных частей речи (синонимика частей речи). Основные виды морфологических ошибок: ошибки в выборе форм рода и числа существительных; ошибки в склонении существительных, прилагательных, местоимениях, числительных; ошибки в образовании степеней сравнения прилагательных и наречий, в употреблении местоимений; ошибки в образовании и употреблении форм глаголов, причастий и деепричастий.			
Раздел 6.Синтаксис и пунктуация		20	
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.	Содержание учебного материала Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. <u>Словосочетание. Строение словосочетания.</u> Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения.	2 1	1
	Практические занятия Наблюдение над существенными признаками словосочетания. <u>Особенности употребления словосочетаний.</u> Синонимия словосочетаний.	1	
Тема 6.2 Простое предложение.	Содержание учебного материала <u>1. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения.</u> Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.	8 2	2

	2. <u>Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Уточняющие члены предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении.</u>	2	
	Практические занятия	2	
	1. Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.		
	2. <u>Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.</u> Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами.	2	
Тема 6.3	Содержание учебного материала	10	2
Сложное предложение	1. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи.	2	
	2. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры.		
	2. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.	1	
	3. Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.	1	

	4.Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	1	
	Практические занятия:	1	
	1. Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.		
	2.Составление предложений с прямой речью.	2	
	Контрольная работа по разделу 6. Защита проектов.		
Самостоятельная работа по разделу 6 Составление синтаксических конструкций, составление монологического высказывания в устной/ письменной форме на лингвистическую тему, поиск примеров по теме из художественных текстов изучаемых произведений, работа с учебником, выполнение упражнений.			
Консультации		8	
1. Обработка понятия формулировки темы сочинения. Значимость ключевых слов в контексте сочинения.		2	
2. Трёхчастная структура текста. Составление плана. Подбор литературных аргументов к тематическим направлениям.		2	
3. Анализ литературных произведений (конкретных эпизодов произведений).		2	
4. Написание пробных сочинений. Анализ.		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Всего		96	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебного предмета «Русский язык» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

Оборудование учебного кабинета:

Учебный кабинет оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по русскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Русский язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебного предмета «Русский язык» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, используемых в учебном процессе:

Основные источники:

1. Воителева, Т.М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса: среднее общее образование / Т.М. Воителева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 390с.
2. Воителева, Т.М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса: среднее общее образование / Т.М. Воителева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 390с.

Дополнительные источники:

1. Власенков, А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2016.
2. Гольдин, З.Д., Светлышева В.Н. «Русский язык в таблицах. 5-11 классы. Справочное пособие». 10-е издание, стереотипное; М.: «Дрофа», 2016год.
3. Бисеров, А.Ю. Русский язык. Тематические тренировочные задания к ЕГЭ. М., 2015 г.

Для студентов:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
4. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2017.

Для преподавателей:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)
2. Приказ 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».

3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Интернет – ресурсы

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorgo.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»).
Сайт для учителей
6. «Я иду на урок русского языка».
7. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
8. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)).
9. www.metodiki.ru (Методики).
10. www.posobie.ru (Пособия).
11. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
12. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель - учителю» издательства «Просвещение»).
13. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).
14. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, публичная защита проектов, презентаций, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета «Русский язык и литература. Русский язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	<p>Извлечение из разных источников и преобразование информации о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры;</p> <p>Характеристика на отдельных примерах взаимосвязи языка, культуры и истории народа – носителя языка; анализ пословиц и поговорок о русском языке;</p> <p>Составление связного высказывания (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме;</p> <p>Поиск примеров, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны;</p> <p>Определение темы, основной мысли текстов о роли русского языка в жизни общества;</p> <p>Проведение языкового разбора текстов; извлечение информации из разных источников (таблиц, схем);</p> <p>Преобразование информации; создание рассуждения о роли русского языка в жизни человека</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Язык и речь. Функциональные стили речи	<p>Выразительное чтение текста, определение темы, функционального типа речи, умение формулировать основную мысль художественных текстов;</p> <p>Умение вычитывать разные виды информации; характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</p> <p>Выполнение лингвостилистического анализ текста; определение авторской позиции в тексте; умение высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</p> <p>Характеристика изобразительно-выразительных средств языка, определение их роль в идейно-художественном содержании текста;</p> <p>Составление связного высказывания (сочинение) в устной и письменной</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>форме на основе проанализированных текстов; Определение эмоционального настроения текста; Анализ речи с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; Поиск примеров по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; Оценка чужих и собственных речевых высказываний разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; Исправление речевых недостатков, редакция текста; Умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; Анализ и сравнение русского речевого этикета с речевым этикетом отдельных народов России и мира; Умение различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций); Анализ текстов разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи; Создание устных и письменных высказываний разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор); Поиск текстов разных функциональных типов и стилей; осуществление информационной переработки текста, создание вторичного текста, с использованием разных видов переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, рецензия)</p>	
<p>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</p>	<p>Выполнение фонетического разбора; извлечение необходимой информации по изучаемой теме из таблиц, схем учебника, из мультимедийных</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,</i></p>

	<p>орфоэпических словарей и справочников; использование информации в различных видах деятельности;</p> <p>Создание рассуждения с целью анализа проделанной работы;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>Поиск необходимой информации в орфоэпических словарях и справочниках; Определение основных выразительных средств фонетики (звукопись)</p>	<p><i>дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Лексикология и фразеология	<p>Умение аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>Умение объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;</p> <p>Поиск необходимой информации из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использование полученной информации в различных видах деятельности;</p> <p>Определение основных видов тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Морфемика, словообразование, орфография	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, наблюдать за ним;</p> <p>Выполнение морфемного, словообразовательного, этимологического, орфографического анализа;</p> <p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;</p> <p>Характеристика словообразовательных цепочек и словообразовательных гнезд, установление смысловой и структурной связи однокоренных слов;</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>Умение опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</p> <p>Поиск необходимой информации в морфемных, словообразовательных и этимологических словарях и справочниках, в том числе мультимедийных;</p> <p>Использование этимологической справки для объяснения правописания и лексического значения слова</p>	
Морфология и орфография	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;</p> <p>Выполнение морфологического, орфографического, пунктуационного анализа;</p> <p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>поиск примеров по теме в художественных текстах изучаемых произведений;</p> <p>Создание монологического высказывания на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</p> <p>Анализ текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</p> <p>Поиск необходимой информации из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использование этой информации в процессе письма; определение роли слов разных частей речи в текстообразовании</p>	<i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>
Синтаксис и пунктуация	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);</p> <p>Комментирование ответов товарищей;</p>	<i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>

	<p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>Анализ текста с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;</p> <p>Составление синтаксических конструкций (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, с соблюдением основных синтаксических норм;</p> <p>Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>Поиск примеров поэмы из художественных текстов изучаемых произведений;</p> <p>Определение роли синтаксических конструкций в текстообразовании;</p> <p>поиск в тексте стилистических фигур;</p> <p>Создание связного высказывания (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;</p> <p>Умение производить синонимическую замену синтаксических конструкций;</p> <p>Создание монологического высказывания на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</p> <p>Умение пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</p> <p>Составление схем предложений, конструирование предложений по схемам.</p>	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета «Литература» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Русский язык и литература», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Организации-разработчики:

ООО «Издательский центр «Академия»;

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

д.ф.н., профессор Т. М. Воителева, д.ф.н., профессор И. Н. Сухих;

Л.Г. Татаренко, преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Окулова Н.А. , преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	33
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Литература»

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования, учебный предмет входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения учебного предмета.

Содержание программы учебного предмета «Литература» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Результаты освоения раздела учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

• *метапредметных:*

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• **предметных:**

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

В результате освоения учебного предмета 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
 - участия в диалоге или дискуссии;
 - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
 - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
 - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать**:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

1.4. Количество часов на освоение учебного предмета «Литература»:

Объем образовательной программы 118 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Литература»

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	118
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	118
в том числе:	
практические занятия	59
контрольные работы	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1.Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Ознакомление с требованиями к написанию учебного проекта.	1	1
	Практическое занятие 1.Заполнение таблицы «Литературные направления конца XVIII – первой половины XIX века»	1	
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века		14	
Тема 1.1 Литература первой половины XIX века. Творчество А.С. Пушкина	Содержание учебного материала	4	
	1. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Историко-культурный процесс рубежа XVIII-XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Русская литература первой половины XIX века. Основные темы и мотивы русской литературы XIX века. Жизненный и творческий путь А.С. Пушкина. Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. 20. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.	1	1
	Практические занятия:		
	1. Анализ лирики А.С. Пушкина, определение жанровых признаков стихотворений.	1	
	2. Выразительное чтение и художественный анализ поэмы «Медный всадник».	2	
	Содержание учебного материала	2	1

Тема 1.2 Творчество М.Ю. Лермонтова	1. <u>Тема одиночества в лирике Лермонтова. Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова. Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.</u>	1	
	Практическое занятие 1. Сопоставительный анализ стихотворений А.С. Пушкина и М.Ю. Лермонтова	1	
Тема 1.3 Творчество Н.В. Гоголя	Содержание учебного материала	2	1
	<u>«Петербургские повести» :проблематика и художественное своеобразие. Жизненный и творческий путь Н.В. Гоголя. «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.</u>	1	
	Практическое занятие: 1. Художественный анализ повести «Невский проспект». Определение стиля повести.	1	
Самостоятельная работа по разделу 1. 1. Работа с учебником, выполнение заданий, исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики». 2. Подготовка к практическому занятию, исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю. Лермонтов в воспоминаниях современников», «М. Ю. Лермонтов - художник», «Любовная лирика Лермонтова». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов). Стихотворение наизусть. 3. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя», «Н. В. Гоголь в воспоминаниях современников». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов).			
Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века		53	
	Содержание учебного материала	2	1

Тема 2.1 Общая характеристика литературы второй половины XIX века	<p>1. <u>Культурно-историческое развитие России середины XIX века.</u> Общая характеристика литературы второй половины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр – «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин – основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства – Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.).</p> <p>Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А. П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.</p>	1	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Составление хронологической таблицы русских романов XIX века.</p>	1	
	<p>Тема 2.2 Творчество А.Н. Островского</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. <u>Жизненный и творческий путь А. Н. Островского.</u></p> <p>Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы. Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме. Малый театр и драматургия А. Н. Островского.</p>	4	2
<p>Практические занятия</p> <p>1. <u>Жанровый анализ драмы «Гроза», определение художественных особенностей драмы.</u></p> <p><u>Характеристика системы персонажей драмы «Гроза».</u></p> <p>Определение лучших качеств женской природы в образе Катерины.</p>	2		

		Самостоятельная работа Прочитать 1 часть романа И.А. Гончарова «Обломов», подготовиться к беседе. Подготовка реферата на темы: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А. Н. Островского», «Крылатые выражения в произведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания».	-	
Тема 2.3 Творчество И.А. Гончарова		Содержание учебного материала	4	1
		<u>1. Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова.</u> Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров – мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова.	2	
		Практические занятия 1. Характеристика героев романа «Обломов». Анализ главы «Сон Обломова».	2	
Тема 2.4 Тургенев. Жизнь и творчество		Содержание учебного материала	6	2
		<u>1. Тургенев-романист(обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева.</u> Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева. Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.	2	
		<u>2. Роман «Отцы и дети».</u> Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов).	1	
		Практические занятия 1. Характеристика системы образов романа «Обломов».	1	
		2. Анализ эпизодов романа «Обломов».	2	
		Содержание учебного материала:	2	1

Тема 2.5 Творчество Н.Г. Чернышевского	1. <u>Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе «Что делать?».</u> Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.	1	
	Практические занятия 1. Чтение фрагментов романа «Что делать?», определение нравственных и идеологических проблем в романе.	1	
Тема 2.6 Творчество Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Повесть «Очарованный странник».</u> Образ Ивана Флягина. Сведения из биографии. Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».	1	
	Практические занятия 1. Определить особенности композиции и жанра повести «Очарованный странник».	1	
Тема 2.7 Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина.</u> Мироззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	1	
	Практические занятия 1. Определение жанровых особенностей сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина.	1	
	Содержание учебного материала	8	1

Тема 2.8 Творчество Ф.М. Достоевского	1. <u>Роман «Преступление и наказание»</u> Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Сведения из жизни писателя. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Задание на дом: Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература. В двух частях. Часть 2. 10 класс. Базовый уровень. Учебник. –М.: Издательский центр «Академия», 2014. Перечитать 1-7 главы романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», подготовиться к беседе	2	
	Практические занятия 1. Анализ эпизодов романа «Преступление и наказание».	2	
	Содержание учебного материала 2. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна – один из лучших женских образов Достоевского.	2	2
	Практические занятия 2. Поиск героев-двойников в романе «Преступление и наказание».	2	
	Определение своеобразия авторской позиции в романе «Преступление и наказание».		
Тема 2.9 Творчество Л.Н. Толстого	Содержание учебного материала 1. <u>Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя.</u> <u>Роман-эпопея «Война и мир».</u> Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».	10	1
		2	

		2. <u>Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».</u> Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма.	2	2
		Практические занятия	2	
		1. Анализ жанровой природы романа «Война и мир».		
		2. Классификация персонажей романа «Война и мир».	2	
		Содержание учебного материала	2	
		1. <u>Авторский идеал семьи в романе.</u> Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва – величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи-Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.	1	
		Практические занятия	1	
		1. Прочтение и анализ отдельных глав романа «Война и мир».		
Тема	2.10	Содержание учебного материала	4	2
Творчество	А.П.	<u>1. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова.</u> Сведения из биографии А.П. Чехова.	1	
Чехова				

	Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).		
	Практические занятия	1	
	1. Художественный анализ рассказов А.П. Чехова. Определение комического и драматического в пьесе «Вишневый сад».		
	Контрольная работа по разделам 1-2	1	
Самостоятельная работа по разделу 2.		-	
Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий.			
Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века		14	
Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Творчество Ф.И. Тютчева	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева.</u> Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева	1	
	Практические занятия	1	
	1. Определить художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.		
Тема 3.2 Творчество А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.</u> Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Анализ стихотворений А.А. Фета.		
	Содержание учебного материала	2	2

Тема Творчество Толстого	3.3 А.К.	1.Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.	1	
		Практические занятия	1	
		1.Анализ стихотворений А.К. Толстого.		
Тема Творчество Некрасова	3.4 Н.А.	Содержание учебного материала	2	2
		1. <u>Жанровое своеобразие лирики Некрасова.</u> Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова. Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840-1850-х и 1860-1870-х годов. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Комуна Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.	1	
		Практические занятия	1	
		1.Выразительное чтение и комментирование отрывков из поэмы «Кому на Руси жить хорошо?».		
Самостоятельная работа по разделу 3. Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», чтение произведений, подготовка заочных экскурсий, подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения Ф. И. Тютчева, А. А. Фет, А.К. Толстого, Н. А.Некрасова, И.А. Бунина				
Раздел 4. Литература начала XX века			14	
Содержание учебного материала			2	1

Тема 4.1 Особенности развития литературы и других видов искусств в начале XX века. Творчество И.А. Бунина	<p>1. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон») Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов).</p>	1	
	Практические занятия 1. Анализ образов, сюжета и композиции рассказов И.А. Бунина.	1	
	Содержание учебного материала	2	2

Тема 4.2 Творчество А.И. Куприна	1. Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Сведения из биографии. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX-XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Художественный анализ повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет».		
Тема 4.3 Серебряный век русской поэзии.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.</u>	1	

<p>Творчество А.А. Блока</p>	<p>Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др.</p> <p>Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс».</p> <p>Литературные течения поэзии русского модернизма.</p> <p>Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.</p> <p>Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.</p> <p>Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, Возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника.</p> <p>Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак).</p> <p>Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина.</p> <p>Сведения из биографии.</p> <p>Природа социальных противоречий в изображении поэта.</p> <p>Тема исторического прошлого в лирике Блока.</p> <p>Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.</p> <p>Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы</p>		
<p>Практические занятия</p>	<p>1. Анализ стихотворений символистов, акмеистов, футуристов. Выразительное чтение и анализ стихотворений А. Блока.</p>	<p>1</p>	
<p>Содержание учебного материала</p>		<p>2</p>	<p>1</p>

Тема 4.4 Творчество М. Горького	1. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Сведения из биографии. М. Горький как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества М.Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).	1	
	Практические занятия	1	
	1. Анализ эпизодов пьесы М. Горького «На дне».		
Самостоятельная работа по разделу 4. Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», чтение произведений, подготовка заочных экскурсий, подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения И. С. Тургенева, Н. А. Клюева, С. А. Есенина, А. Блока, М.Горького.			
Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов		12	
	Содержание учебного материала	2	1

Тема 5.1 Особенности развития литературы 1920-х годов. Творчество В.В. Маяковского	<u>1.Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви.</u> Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серapiоновы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны. Сведения из биографии В. Маяковского. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Сатира В. Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии В. Маяковского. Образ поэта-гражданина.	1	
	Практические занятия 1. Анализ стихотворений В.В. Маяковского.	1	
Тема 5.2 Творчество С. А. Есенина	Содержание учебного материала <u>1.Поэтизация русской природы, русской деревни.</u> Сведения из биографии С.А.Есенина Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.	2	1
	Практические занятия 1. Анализ стихотворений С.А. Есенина.	1	
	Содержание учебного материала	2	1

Тема 5.3 Творчество А.А. Фадеева	<u>1.Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа</u> Сведения из биографии А.А. Фадеева. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Чтение и анализ эпизодов романа А.А. Фадеева «Разгром».		
Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов		20	
Тема 6.1 Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов. Творчество М.И. Цветаевой	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1.Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике М.Цветаевой.</u> Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова,Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова,В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы. Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений М.И. Цветаевой.		
Тема 6.2 Творчество О.Э. Мандельштама	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1.Теория поэтического слова О. Мандельштама.</u> Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе.	1	
	Практические занятия:	1	
	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений О.Э. Мандельштама.		

Тема Творчество Платонова	6.3 А.	Содержание учебного материала	2	1
		<u>1.Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека.</u> Сведения из биографии А. П. Платонова. Поиски положительного героя писателем. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.	1	
		Практические занятия 1.Анализ особенностей стиля А. Платонова (рассказ «В прекрасном и яростном мире»)	1	
Тема Творчество Бабеля	6.4 И. Э.	Содержание учебного материала:	2	2
		<u>1.Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия».</u> Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.	1	
		Практические занятия: 1.Анализ фрагментов рассказов И.Э. Бабеля «Конармия».	1	
Тема Творчество Булгакова	6.5 М.А.	Содержание учебного материала:	4	1
		<u>1. Роман «Мастер и Маргарита». Свообразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка.Женские образы на страницах романа.</u>	2	
		Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека:страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.		
		Практические занятия <u>1.Анализ глав романа «Мастер и Маргарита».</u> <u>Определение фантастического и реалистического в романе «Мастер и Маргарита». Сопоставление евангельских глав романа с евангельским сюжетом.</u>	2	
		Содержание учебного материала	2	2

Тема Творчество Шолохова	6.6 М.А.	1. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Жизненный и творческий путь писателя. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.	1	
	Практические занятия	1. Характеристика образа главного героя романа «Тихий Дон» Григория Мелехова. Анализ портретных и психологических деталей в романе «Тихий Дон». Сопоставление женских образов в романе «Тихий Дон».	1	
Самостоятельная работа по разделу 6. Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовка заочных экскурсий, подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения М.А. Шолохова, М.А. Булгакова, И. Э. Бабеля, А. Платонова, О.Э. Мандельштама, М.Цветаевой				
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет			10	
	Содержание учебного материала		2	1

Тема 7.1 Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Творчество А.А. Ахматовой	1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнекии А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др. Жизненный и творческий путь А. А. Ахматовой. Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики А.Ахматовой.	1	
	Практические занятия 1. Выразительное чтение и анализ стихотворений А.А. Ахматовой.	1	
	Содержание учебного материала	2	1

Тема Творчество Пастернака	7.2 Б.Л.	1.Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Сведения из биографии. Б. Л. Пастернака. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.	1	
	Практические занятия		1	
		1.Выразительное чтение и анализ стихотворений Б. Л. Пастернака.		
Самостоятельная работа по разделу 7. Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовка заочных экскурсий, подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения Б. Л. Пастернака, А.А. Ахматовой.				
Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов			20	
Тема Особенности развития литературы 1950- 1980-х Творчество писателей- прозаиков в 1950- 1980-е годы.	8.1	Содержание учебного материала	2	1
		1.Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе.	1	

	<p>Многонациональность советской литературы. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	1	
	<p>1. Определение художественного своеобразия прозаических произведений 1950-1980-х годов.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p>	2	1

Тема 8.2 Творчество поэтов в 1950- 1980-е годы. Драматургия 1950-1980-х годов	1. Особенности драматургии 1950-1960-х годов Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950-1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950-1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского. . Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970-1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма».	1	
	Практические занятия 1. Определение художественного своеобразия поэтических и драматических произведений 1950-1980-х годов.	1	
	Содержание учебного материала:	4	1

Тема Творчество Твардовского	8.3 А.Т.	Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Сведения из биографии А. Т. Твардовского. Обзор творчества А. Т. Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский – главный редактор журнала «Новый мир».	2	
	Практические занятия		2	
	1. Выразительное чтение и анализ стихотворений А.Т. Твардовского.			
Тема Творчество Солженицына	8.4 А.И.	Содержание учебного материала: 1. Особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.	4	1
	Практические занятия:		2	
	1. Определить сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор».			
Тема Творчество Вампилова	8.5 А.В.	Содержание учебного материала 1. Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Характер главного героя. Система персонажей. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия – главный пафос драматургии А. Вампилова.	2	1
	Практические занятия:		1	
	1. Определить особенности художественного конфликта в драме «Утиная охота».			
Самостоятельная работа по разделу 8 Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовка заочных экскурсий, подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения А. Т. Твардовского, А. И. Солженицына, А. Вампилова, Н. Заболоцкого, Н. Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского				
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)			4	

Тема 9.1 Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов(три волны эмиграции)	Содержание учебного материала	2	1
	1.Первая волна эмиграции русских писателей. <u>Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов.</u> Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова.	1	
	Практические занятия	1	
1.Определение художественного своеобразия литературы русского зарубежья.			
Самостоятельная работа по разделу 9			
Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовить реферат на тему: «История: три волны русской эмиграции», подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции».			
Раздел 10 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов		12	
Тема 10.1 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	Содержание учебного материала	6	2
	<u>Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века.</u> Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И.Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Определение художественного своеобразия прозы и поэзии конца 1980-2000-х годов.		
2. Определение художественного своеобразия драматургии конца 1980-2000-х годов.	2		
Защита учебных проектов.			
Самостоятельная работа по разделу 10			
Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовка заочных экскурсий, подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича.			

Дифференцированный зачет	2	
Всего	118	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебного предмета «Литература» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

Оборудование учебного кабинета:

Учебный кабинет оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Литература» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебного предмета «Литература» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов:

1. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) : учебник для 11 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч.1 / И.Н. Сухих. – М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 352 с.
2. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) : учебник для 11 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч.2 / И.Н. Сухих. – М.: Издательский центр «Академия». 2020. – 350 с.
3. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) : учебник для 10 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч.1 / И.Н. Сухих. – М.: Издательский центр «Академия». 2019. – 272 с.
4. Сухих И.Н. Литература (базовый уровень) : учебник для 10 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч.2 / И.Н. Сухих. – М.: Издательский центр «Академия». 2019. – 275 с.

Для преподавателей:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).
2. Приказ 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. N413".
3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
4. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие. – М.: 2013

Дополнительные источники:

1. Сухих, И.Н. Русский язык и литература. Литература в двух частях, базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2016;

2. Белокурова, С. П. И. Н. Сухих. Русский язык и литература. Литература практикум. базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2016;

Интернет-ресурсы:

1. www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
2. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
3. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, викторины, публичная защита презентаций.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на

дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум

<https://www.lektorium.tv/>

- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ЛИТЕРАТУРА»

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета «Литература» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом;	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание	
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,

	групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа	дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.03 РОДНОЙ ЯЗЫК

Программа учебного предмета «Родной язык» разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета «Родной язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2017 г. № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО.

Организации-разработчики:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

Татаренко Л.Г., преподаватель русского языка и литературы ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Родной язык»

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета «Родной язык» разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета «Родной язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2017 г. № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебного предмета - требования к результатам освоения учебного предмета.

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на

базе основного общего образования с получением среднего общего образования, - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Результаты освоения раздела «Родной язык».

Освоение содержания учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков;
- понимание роли родного языка и истории, культуры русского и других народов;
- способность к речевому самоконтролю, оцениванию устных и письменных высказываний;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдений за собственной речью;
- потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудирование, чтением, говорением, письмом;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

- сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;
- сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;
- сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

При реализации содержания учебного предмета используются такие формы организации обучения как комбинированный урок, лекция, практическая работа, видеоурок, ИКТ.

При организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся предусмотрены такие ее виды как реферирование, тестирование.

В результате изучения учебного предмета «Родной язык» на базовом уровне обучающийся должен

знать/понимать:

- роль родного языка как национального языка русского народа, государственного языка Российской Федерации и средства межнационального общения;
- основные признаки разговорной речи, научного, публицистического, официально-делового стилей, языка художественной литературы;

- особенности основных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей и разговорной речи;
- основные единицы языка, их признаки;
- основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета;

уметь:

- различать разговорную речь, научный, публицистический, официально-деловой стили, язык художественной литературы;
- определять тему, основную мысль текста, функционально-смысловой тип и стиль речи; анализировать структуру и языковые особенности текста;
- опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа;
- объяснять с помощью словаря значение слов с национально-культурным компонентом;
- различать разговорную речь и язык художественной литературы;
- владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога;
- совершенствовать содержание и языковое оформление своего текста в соответствии с изученным языковым материалом;
- извлекать информацию из различных источников;
- находить в словах изученные орфограммы, орфографические ошибки и исправлять их; правильно писать слова с непроверяемыми орфограммами; пользоваться орфографическими словарями;
- находить в предложениях смысловые отрезки, которые необходимо выделить знаками препинания, обосновывать выбор знаков препинания и расставлять их в предложении в соответствии с изученными правилами;
- производить фонетический, морфемный, морфологический разбор слов, синтаксический разбор предложений (с двумя главными членами);

аудирование и чтение

- адекватно понимать информацию устного и письменного сообщения (цель, тему текста, основную, дополнительную, явную и скрытую информацию);
- извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации; свободно пользоваться лингвистическими словарями, справочной литературой;

говорение и письмо

- воспроизводить текст с заданной степенью свернутости (план, пересказ, изложение, конспект);
- создавать тексты различных стилей и жанров (отзыв, аннотация, реферат, выступление, письмо, расписка, заявление);

- осуществлять выбор и организацию языковых средств в соответствии с темой, целями, сферой и ситуацией общения;
 - владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, установление и регулирование межличностных отношений);
 - свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности к прочитанному, услышанному, увиденному;
 - соблюдать в практике речевого общения основные произносительные, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма основные правила орфографии и пунктуации;
 - соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения;
- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать свою речь с точки зрения ее правильности, находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания роли родного языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности, значения родного языка в жизни человека и общества;
- развития речевой культуры, бережного и сознательного отношения к родному языку, сохранения чистоты русского языка как явления культуры;
- удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых грамматических средств; развития способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- использования родного языка как средства получения знаний по другим учебным предметам и продолжения образования.

1.4. Количество часов на освоение учебного предмета «Родной язык»:

Объем образовательной программы 36 часа, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Родной язык»

2.1. Объем раздела учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Родной язык».

2	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа: обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Родной (русский) язык и разновидности его употребления		4	
Тема 1.1 Родной (русский) язык и разновидности его употребления	Содержание учебного материала	2	1
	Родной (русский) язык – основа истории и сущность духовной культуры народа. Родной (русский) язык как система и развивающееся явление. Строй и употребление родного (русского) языка. Соотносительность (вариативность) средств и способов языкового выражения. Стилль. Разговорный язык и литературный язык. Их взаимосвязь и различие. Ознакомление с требованиями к выполнению индивидуального учебного проекта.	1	
	Разновидности родного (русского) разговорного языка: территориальный диалект, социально-профессиональный диалект, «полудиалект», просторечие, «общий» разговорный язык. Диалектная основа языкового своеобразия региона. Понятие о лингворегионализмах. Понятие о социолекте.	1	1
	Практические занятия	2	
Работа с публицистическими текстами о языке. Лингвистический анализ публицистических и художественных текстов (в том числе писателей Черноземья). Фиксация и анализ разговорной речи.			
Самостоятельная работа по разделу 1 Реферат: «Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении» Изучение методических рекомендаций по подготовке индивидуального учебного проекта.			
Раздел 2. Стилистические возможности языковых средств родного (русского) языка		6	
Тема 2.1 Стилистические возможности языковых средств родного (русского) языка	Содержание учебного материала	4	1
	Фонетика как раздел родного (русского) языка. Фонетические процессы, характерные для региона. Понятие исторического чередования в области гласных и согласных звуков. Отличие исторического чередования от фонетического.	1	
	Лексика и фразеология родного (русского) языка. Архаизмы, историзмы, неологизмы. Славянизмы. «Поэтическая лексика». Прямое и переносное значение слова. «Макаронический язык». Крылатые слова и выражения региона. Их источники.	1	1
	Морфология и синтаксис родного (русского) языка. Стилистическое использование морфологических форм существительных, прилагательных, местоимений. Выразительные возможности глаголов. Причастия и деепричастия. Типы предложений, их	2	1

		соотносительность. Порядок слов – основа синтаксической синонимии родного (русского) языка.		
		Практические занятия	2	
		Транскрипция звучащей речи. Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов.		
Самостоятельная работа по разделу 2				
Проведение исследования на тему: «Самые распространённые орфографические ошибки»				
Лексический анализ текста. Статья К. Бальмонта «Русский язык как основа творчества». Антонимы в произведении Феликса Кривина «Лики лжи».				
Подготовка сообщения на тему: «Фразеологизмы, клише и этикетные слова в речи»				
Обобщающее повторение фонетики, орфографии, графики, орфографии				
Раздел 3. Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка			4	
Тема	3.1.	Содержание учебного материала	2	2
Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка		Семинар. Средства художественной изобразительности родного (русского) языка. Изобразительность слова в его прямом значении (автология) и в переносном значении (металогия). Тропы и фигуры родного (русского) языка. Основные формы «словесной инструментальности»: аллитерация, ассонанс, звуковые повторы, звукопись.	1	
		Народная этимология, обновление значения слова, каламбур как средства художественной изобразительности родного (русского) языка.	1	2
		Практические занятия	2	
		Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов		
Самостоятельная работа по разделу 3				
Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов				
Конспект «Ритм и интонация в прозе и в стихах».				
Работа над индивидуальным учебным проектом				
Раздел 4. Языковая культура как показатель духовно-нравственного развития личности			4	
Тема	4.1.	Содержание учебного материала	2	
Языковая культура как показатель духовно-нравственного развития личности		Родной (русский) язык и культура речи. Современная концепция культуры речи. Речевой этикет. Языковой паспорт говорящего.	1	1
		Коммуникативные качества речи: правильность, точность, последовательность, чистота, выразительность, богатство (разнообразие). Языковые средства, обеспечивающие или, наоборот, нарушающие коммуникативные качества речи. Уместность того или иного способа словесного выражения.	1	2
		Практические занятия	2	
		Практикум по культуре речи (упражнения, задания).		

	Составление языкового паспорта говорящего.		
Самостоятельная работа по разделу 4			
Подготовка сообщений «Современный речевой этикет»			
Составление языкового паспорта говорящего.			
Работа над индивидуальным учебным проектом			
Раздел 5. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка		6	
Тема 5.1. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка	Содержание учебного материала	2	
	Текст как явление языкового употребления, словесное произведение. Признаки текста: выраженность, ограниченность, связность, цельность, упорядоченность (структурность). Способы связи частей текста. Текст как единство неязыкового содержания и его языкового (словесного) выражения. Тема и содержание. Тема-предмет повествования, описания, рассуждения. Содержание - раскрытие темы, материал действительности и соответствующий словесный материал, отобранные и упорядоченные автором и отражающие его отношение к теме. Тема и идея. Идеино-смысловая и эстетическая стороны содержания.	1	1
	Предметно-логическая и эмоционально-экспрессивная стороны содержания и их словесное выражение». Различное соотношение этих сторон в произведениях. Упорядоченность (строение, структура) словесного материала в тексте. «Ось тождества и ось смежности» («парадигматическая и синтагматическая оси»). Необходимость учета при рассмотрении строения текста таких соотнесенных категорий, как «тема-материал действительности - языковой материал -композиция» и «идея-сюжет- словесный ряд -прием».	1	2
	Практические занятия	4	
	Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.	2	
	Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.	2	
Самостоятельная работа по разделу 5			
Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.			
Работа со словарями и справочниками			
Работа над индивидуальным учебным проектом			
Раздел 6. Лингвостилистический анализ лирического текста		6	
	Содержание учебного материала	2	

Тема 6.1. Лингвостилистический анализ лирического текста	Лирика, ее отличительные черты. Народная и литературная лирика. Источники богатства и выразительности русской речи. Изобразительно-выразительные возможности морфологических форм и синтаксических конструкций.	1	1	
	Словесно-звуковые средства художественной изобразительности родного (русского) языка. Русское стихосложение.	1	2	
	Практические занятия	4		
	Анализ отрывков стихотворных произведений	2		
	Анализ отрывков стихотворных произведений	2		
Самостоятельная работа по разделу 6 Анализ текстов, работа со словарями и справочниками Работа над индивидуальным учебным проектом				
Раздел 7. Лингвостилистический анализ прозаического текста		4		
Тема 7.1. Лингвостилистический анализ прозаического текста	Содержание учебного материала	2		
	Система категорий, образующих структуру текста родного (русского) языка. Лексические, морфологические, синтаксические особенности художественного стиля.	1		1
	Стилистические фигуры, основанные на возможностях синтаксиса родного (русского) языка.	1		2
	Практические занятия	2		
	Лингвостилистический анализ художественных прозаических и стихотворных текстов.			
Самостоятельная работа по разделу 7 Чтение и анализ отрывков художественных произведений Работа над индивидуальным учебным проектом				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Итого		36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебного предмета «Родной язык» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

Оборудование учебного кабинета:

Учебный кабинет оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по родному языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Родной язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по родному языку, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебного предмета «Родной язык» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, используемых в учебном процессе:

Основные источники:

3. Воителева, Т.М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса: среднее общее образование / Т.М. Воителева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 390с.
4. Воителева, Т.М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса: среднее общее образование / Т.М. Воителева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 390с.

Дополнительные источники:

4. Власенков, А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учреждений. – М., 2016.
5. Гольдин, З.Д., Светлышева В.Н. «Русский язык в таблицах. 5-11 классы. Справочное пособие». 10-е издание, стереотипное; М.: «Дрофа», 2016год.
6. Бисеров, А.Ю. Русский язык. Тематические тренировочные задания к ЕГЭ. М., 2015 г.

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
4. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2015.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)
2. Приказ 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».

3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.

4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Интернет – ресурсы

15. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

16. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

17. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

18. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

19. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей

20. [«Я иду на урок русского языка».](#)

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

22. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))

23. www.metodiki.ru (Методики).

24. www.posobie.ru (Пособия).

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– практических занятий;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: лингвостилистический анализ, проведение исследования, работа с публицистическими текстами, практикум, семинар.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «РОДНОЙ ЯЗЫК»

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета «Родной язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Содержание обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---------------------	---

<p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль русского языка как национального языка русского народа, государственного языка Российской Федерации и средства межнационального общения; • основные признаки разговорной речи, научного, публицистического, официально-делового стилей, языка художественной литературы; • особенности основных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей и разговорной речи; • основные единицы языка, их признаки; • основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • различать разговорную речь, научный, публицистический, официально-деловой стили, язык художественной литературы; • определять тему, основную мысль текста, функционально-смысловую тип и стиль речи; анализировать структуру и языковые особенности текста; • опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа; • объяснять с помощью словаря значение слов с национально-культурным компонентом; • различать разговорную речь и язык художественной литературы; • владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога; • совершенствовать содержание и языковое оформление своего текста в соответствии с изученным языковым материалом; • извлекать информацию из различных источников; • находить в словах изученные орфограммы, орфографические ошибки и исправлять их; правильно писать слова с непроверяемыми орфограммами; пользоваться орфографическими словарями; • находить в предложениях смысловые отрезки, которые необходимо выделить знаками препинания, обосновывать выбор знаков препинания и расставлять их в предложении в соответствии с изученными правилами; • производить фонетический, морфемный, морфологический разбор слов, синтаксический разбор предложений (с двумя главными членами); <p>аудирование и чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватно понимать информацию устного и письменного сообщения (цель, тему текста, основную, дополнительную, явную и скрытую информацию); • извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации; свободно пользоваться лингвистическими словарями, справочной литературой; <p>говорение и письмо</p> <ul style="list-style-type: none"> • воспроизводить текст с заданной степенью свернутости (план, пересказ, изложение, конспект); • создавать тексты различных стилей и жанров (отзыв, аннотация, реферат, выступление, письмо, расписка, заявление); 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> - <i>выборочный и фронтальный опрос;</i> - <i>диктант;</i> - <i>самостоятельная работа, доклады, защита рефератов;</i> - <i>индивидуальные задания на занятиях;</i> - <i>создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах;</i> - <i>беседы по составленным кратким конспектам;</i> - <i>интерактивный диалог в группах на занятиях;</i> - <i>письменный диктант по основным понятиям дисциплины;</i> - <i>беседа о прочитанной дополнительной литературе;</i> - <i>составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения;</i> - <i>работа с текстами художественных произведений,</i> - <i>анализ языковых средств.</i> - <i>экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять выбор и организацию языковых средств в соответствии с темой, целями, сферой и ситуацией общения; • владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, установление и регулирование межличностных отношений); • свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности к прочитанному, услышанному, увиденному; • соблюдать в практике речевого общения основные произносительные, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма основные правила орфографии и пунктуации; • соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения; <p>осуществлять речевой самоконтроль; оценивать свою речь с точки зрения ее правильности, находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • осознания роли родного языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности, значения родного языка в жизни человека и общества; • развития речевой культуры, бережного и сознательного отношения к родному языку, сохранения чистоты русского языка как явления культуры; • удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения; • увеличения словарного запаса; расширения круга используемых грамматических средств; развития способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; • использования родного языка как средства получения знаний по другим учебным предметам и продолжения образования. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>выборочный и фронтальный опрос;</i> - <i>диктант;</i> - <i>самостоятельная работа, доклады, защита рефератов;</i> - <i>индивидуальные задания на занятиях;</i> - <i>создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах;</i> - <i>беседы по составленным кратким конспектам;</i> - <i>интерактивный диалог в группах на занятиях;</i> - <i>письменный диктант по основным понятиям дисциплины;</i> - <i>беседа о прочитанной дополнительной литературе;</i> - <i>составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения;</i> - <i>работа с текстами художественных произведений,</i> - <i>анализ языковых средств.</i>
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета «Английский язык» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Английский язык» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля:

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Корбут Д.Ю., Силаева Т.П., преподаватели английского языка
ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 4
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы учебного предмета «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском 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;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебного предмета направлено на формирование различных видов компетенций:

- лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в

выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

- дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

- социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаток знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Основное содержание учебного предмета «Английский язык» предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание учебного предмета «Английский язык» нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

Освоение содержания учебного предмета «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
 - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- **метапредметных:**
 - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
 - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
 - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
 - **предметных:**
 - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
 - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
 - умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
 - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
 - сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объем образовательной программы 116 часов, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем обучающегося 116 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	116
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	116
в том числе:	
практические занятия	112
контрольные работы	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК» (естественнонаучный профиль).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
Тема 1. Введение Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке Описание человека Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	Содержание учебного материала	8		
	Практические занятия:			
	1. Введение. Цели и задачи изучения учебного предмета «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2		2
	2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2		2
	3. Глагол to be Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями.	2		2
4. Настоящее простое время. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	2	2		
Самостоятельная работа теме 1. Составить сообщение Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.				
Тема 2. Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Содержание учебного материала	4		
	Практические занятия:			
	1. Структура There is/ There are/ Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2		2
2. Описание рабочего оборудования и инструмента повара.	2	2		
Самостоятельная работа по теме 2. Чтение и перевод текста Составить сообщение Повторение лексико-грамматического материала.				
Тема 3	Содержание учебного материала	4		
	Практические занятия:			

Распорядок дня студента колледжа	1. Числительные количественные и порядковые.	2	2
	2. Распорядок дня студента колледжа.	2	2
Самостоятельная работа по теме 3. Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
Тема 4 Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Имя существительное. Предлоги места и направления	2	2
	2. Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2
Самостоятельная работа по теме 4. Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
Тема 5 Хобби, досуг.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия:		
	1. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).	2	2
	2. Хобби. Досуг Чтение текста. Защита презентаций.	2	2
Самостоятельная работа по теме 5. - Индивидуальные проекты: Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.			
Тема 6 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия:		
	1. Специальные вопросы.	2	2
	2. Наречия и предлоги направления. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.	2	2
	3. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Как пройти до кафе, ресторана.	2	2
	4. Калининград. Его лучшие кафе и рестораны.	2	2
	5. Контрольная работа.	2	2
Самостоятельная работа по теме 6. Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений			

Подготовка презентации: Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута). Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.			
Итого за I семестр:		34	
Практические занятия:		32	
	II семестр		
Тема 7 Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия:		
	1. Существительные исчисляемые и неисчисляемые.	2	2
	2. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.	2	2
	3. Еда. Традиционная кулинария Британии.	2	2
	4. Рецепты блюд. Защита презентаций.	2	2
Самостоятельная работа по теме 7. Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
Тема 8 Покупки	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия:		
	1. Местоимение. Местоимения неопределенные.	2	2
	2. Магазины, товары, совершение покупок.	2	2
	3. Текст «Что предлагают Магазины»	2	2
	4. Покупка продуктов для приготовления блюда. Защита презентаций.	2	2
Самостоятельная работа по теме 8. Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
Тема 9 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия:		
	1. Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as	2	2
	2. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	2	2
	3. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Защита презентаций.	2	2
Самостоятельная работа по теме 9. Повторение лексико-грамматического материала.			

Выполнение упражнений.			
Тема 10 Экскурсии и путешествия.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия:		
	1. Настоящее продолженное время. Конструкция to be going to do smth.	2	2
	2. Экскурсии и путешествия.	2	2
Самостоятельная работа по теме 10. Подготовка туристического маршрута Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала.			
Тема 11 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия:		
	1. Простое прошедшее время	2	2
	2. Москва - столица России. Защита презентаций.	2	2
	3. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	2	2
	4. Простое будущее время Россия	2	2
	5. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	2	2
	6. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	2	2
Самостоятельная работа по теме 11. Подготовка туристического маршрута Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
Тема 12 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия:		
	1. Страдательный залог.	2	2
	2. Великобритания, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	2	2
	3. Артикли с географическими названиями. Англоговорящие страны.	2	2

Самостоятельная работа по теме 12. Подготовка туристического маршрута Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений			
Тема 13 Город Научно-технический прогресс.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия:		
	1. Герундий	2	2
	2. Город. Преимущества и недостатки.	2	3
Тема 14 Олимпийское движение. Искусство, культура.	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия:		
	1. Настоящее и прошедшее совершенное время. Олимпийское движение.	2	2
	2. Модальные глаголы Искусство, культура	2	2
	3.Контрольная работа	2	2
Самостоятельная работа по теме14. Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 15 Достижения и инновации в области естественных наук.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Условные предложения Достижения и инновации в области науки и техники	2	2
	2. Достижения и инновации в области науки и техники, естественных наук.	2	2
Самостоятельная работа обучающихся по теме 15. Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений. Подготовка к ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции). Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.			
Тема 16 Физические и природные явления.	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия:		
	1. Согласование времен. Прямая и косвенная речь.	2	2
	2. Человек и природа, экологические проблемы.	2	2
	3. Экологические проблемы. Защита окружающей среды.	2	2

Экологические проблемы. Защита окружающей среды.	4. Ролевая игра: Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.	2	2
Самостоятельная работа по теме 16. Составить сообщение по теме Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений. Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.			
Тема 17 Безопасность жизнедеятельности.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Безопасность жизнедеятельности.	2	2
	2. Безопасность жизнедеятельности	2	2
Тема 18 Участие в отраслевых выставках.	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1. Совершенное продолженное время. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.	2	2
	2. Выбор профессии.	2	2
	3. Отраслевые выставки. Ролевая игра: На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).	2	2
	4. Отраслевые выставки Резюме Ролевая игра: Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии	2	2
	5. Ролевая игра: Интервью корреспондента с работниками предприятия (представление, описание личных и профессиональных качеств).	2	2
Самостоятельная работа по теме 18. Подготовка к ролевым играм (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции). Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии. На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами). Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?»			
Дифференцированный зачёт		2	
Итого за 2 семестр:		82	
Практические занятия:		82	
Итого		116	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Английский язык».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Для студентов:

1. Голубев, А.П. Английский язык (18-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 336 с.
2. Безкорвайная, Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с.

Дополнительная литература

1. А.С. Восковская, Т. А. Карпова Английский язык – Феникс, 2016г.
2. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗОВ. Учебное пособие.-М.: Феникс,2016.
3. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
4. Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016
5. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
6. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. Студентов

профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

7. Марковина И. Ю., Громова Г. Е. Английский язык для медицинских училищ и колледжей = English for Medical Secondary Schools and Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2016

8. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2017

Для преподавателей:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 16.07.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2. Приказ 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. N413"

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

11. Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2017

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).

3.3. Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, публичная защита презентаций, ролевые игры.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Содержание обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Говорение: монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

<p>диалогическая речь</p>	<p>Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Чтение: просмотровое</p>	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>поисковое</p>	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	Группировать информацию по определенным признакам	
ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему	
изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Письмо	Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	<p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, plump, big, но не fat при описании чужой внешности; broad/wide avenue, но broad shoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gum, piano, laptop, computer и др.).</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	<p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)</p>	
<p>Грамматические навыки</p>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикл, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.).</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

<p>Орфографические навыки</p>	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Произносительные навыки</p>	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Специальные навыки</p>	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.05 ИСТОРИЯ

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета «История» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «История» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Лаврентьева И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ:	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

История

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям, СПО естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

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

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

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

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной

деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета

Объем образовательной программы 116 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	116
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	116
в том числе:	
практические занятия	58
контрольные работы	9
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ИСТОРИЯ»

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Предмет истории		4	
Тема 1.1 Предмет истории.	Содержание учебного материала: 1. Понятие истории. Историческое знание и историческое познание. Научные категории. Концепции исторического развития. Периодизация истории. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.	2	1
	Практические занятия 1. Семинар «Понятие и типология цивилизаций». Выполнение письменного задания.		
Тема 1.2 Понятие и типология цивилизаций.	Практические занятия 1. Семинар «Понятие и типология цивилизаций». Выполнение письменного задания.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Выполнение домашних заданий по разделу 1. Тематика: Раскрытие понятий «историческое движение», «исторический факт», «теория исторического процесса». Отличия западного и восточного типов цивилизации.			
Раздел 2. Древнейшая стадия истории человечества.		12	
Тема 2.1 Происхождение человека (антропогенез).	Практические занятия. 1. Семинар «Происхождение человека (антропогенез)». Выполнение письменного задания	2	
Тема 2.2 Развитие семьи.	Практические занятия 1. Дискуссия «Развитие семьи». Выполнение письменного задания.	2	
Тема 2.3 Политогенез (развитие государства).	Практические занятия 1. Семинар «Политогенез (развитие государства)». Выполнение письменного задания.	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала:	2	

Цивилизации Древнего мира.	1. Цивилизации Древнего Востока. Взаимодействие человека и природы в древних обществах. Значение цивилизаций Древнего Востока и их культурного наследия для последующих эпох и мировой культуры. Цивилизации долин великих рек: Месопотамия, Древний Египет, Древняя Индия, Древний Китай. Восточная деспотия. Власть и общество, положение подданных. Доминирование традиции в жизни древневосточных обществ. Складывание первых мировой империй.	1	1
	Практические занятия	1	
	1. Семинар «Культурное наследие древних цивилизаций» - выполнение письменного задания.		
Тема 2.5 Античные цивилизации.	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Античные цивилизации». Выполнение письменного задания.		
Тема 2.6 Культурное наследие древних цивилизаций.	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Культурное наследие древних цивилизаций». Защита рефератов.		
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Выполнение домашних заданий по разделу 2. Тематика: Виды и критерии периодизации первобытного общества, используемые в науке. Назвать основные этапы антропогенеза. Основные формы первобытной религии. Отличия скотоводческих и земледельческих цивилизаций. Чем протогосударство отличается от государства. Отличия античных и древневосточных цивилизаций. Характерные черты полиса. Подготовка рефератов «Культурное наследие древних цивилизаций». Сходства и различия в культуре Египта и Двуречья.			
Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.		18	
Тема 3.1 Исламский мир в средние века	Практическое занятие:	2	2
	1. Семинар Выполнение письменного задания по теме		
Тема 3.2	Содержание учебного материала:	2	

Христианская Европа в средние века.	1. Общая характеристика периода. Хронологические рамки Средневековья. Структура средневекового общества. Феодалное землевладение и система власти, вассально-ленные отношения. Сословный характер общества. рыцарство, рыцарская культура. Роль религии и церкви в Средние века.		1
Тема 3.3 Экономическое и политическое развитие Руси в IX-XII вв.	Содержание учебного материала: 1. Призвание варягов на Русь. Первые русские князья. Внешняя политика Руси в X в. Владимир I. Крещение Руси. Ярослав Мудрый. Владимир Мономах. Феодалная раздробленность на Руси: экономические и политические последствия. Предпосылки и сущность феодалной раздробленности. Княжества Древней Руси.	2	1
Тема 3.4 Княжества Древней Руси	Практические занятия 1. Семинар «Княжества Древней Руси». Заполнение сравнительной таблицы.	2	
Тема 3.5 Монгольские завоевания.	Содержание учебного материала 1. Образование Монгольской империи. Чингисхан. Поход Батые на Русь. Ордынское владычество на Руси.	2	1
Тема 3.6 Немецко-шведская интервенция в XIII в.	Практическая работа. 1. «Немецко-шведская интервенция в XIII в.». Выполнение письменного задания	2	
Тема 3.7 Ордынское владычество на Руси.	Практические занятия 1. Урок-диспут «Ордынское владычество на Руси». Выполнение письменного задания.	2	
Тема 3.8 Культура и быт Древней Руси.	Практические занятия 1. Семинар «Культура и быт Древней Руси». Защита презентаций.	2	
Тема 3.9 Контрольная работа по теме: «Древняя Русь».	Практические занятия Выполнение письменного задания по теме: «Древняя Русь».	2	

Самостоятельная работа обучающихся:			
1.Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3.Выполнение домашних заданий по разделу 3.			
Тематика:			
Особенности политического развития Европы в раннее средневековье.			
Соотношение понятий "Средневековье" и "феодализм".			
Факторы своеобразия византийской истории.			
Этапы развития цивилизации средневековой Европы.			
Роль церкви в средние века.			
Основные черты европейской культуры в средние века.			
Теории происхождения славян, их этнической территории.			
Взаимоотношения Руси и Византии.			
Черты военно-политической деятельности первых христианских князей - Владимира и Ярослава Мудрого.			
Раздел 4. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII вв.		44	
Тема 4.1. Новое время: понятие и цивилизация.	Содержание учебного материала	2	
	1.Реформация и контрреформация. Мартин Лютер. Жан Кальвин. Абсолютизм в Европе. Экономическое развитие Европы. Зарождение капиталистического уклада и разложение феодальных отношений. Мануфактура. Европейские революции в XVI-XVIII вв. Английская революция середины XVII века. Пуританизм и его течения - пресвитериане и индепенденты. Первые короли из династии Стюартов. Французская революция конца XVIII в. Критика абсолютизма. Созыв Генеральных штатов. Взятие Бастилии. Конституция 1791г. Якобинский клуб. Крушение монархии. Установление якобинской диктатуры. Политика Директории. Бонапартистский переворот 18-19 брюмера.		1
Тема 4.2 Развитие культуры в новое время.	Практические занятия	2	
	1. Мозговой штурм «Развитие культуры в новое время». Защита презентаций.		
Тема 4.3	Содержание учебного материала:	2	

Реформы Ивана Грозного.	1.Правление Елены Глинской. Последствия боярского правления. венчание Ивана Грозного на царствие. Возникновение Избранной рады. Земские соборы-показатель зарождения гражданского общества. Создание стрелецкого войска, развитие приказной системы. Стоглавый собор. Опричнина. Присоединение Казанского и Астраханского ханств. Ливонская война.		
Тема 4.4 "Смутное" время на Руси.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Прекращение династии Рюриковичей. Б. Годунов. Голод 1601г. Крестьянское восстание Хлопка. Лжедмитрий I. В. Шуйский. Восстание И. Болотникова. Лжедмитрий II. Семибоярщина. Первое и второе ополчения. 1613г.- избрание на царствие М. Романова. Последствия "смуты".		1
Тема 4.5 Политический строй XVII в.	Содержание учебного материала:	2	
	1.А. Романов. Разрастание системы приказов. Работа Земских соборов и Боярской думы. Церковная реформа. Патриарх Никон. Правление Ф. Романова и Софьи.		1
Тема 4.6 «Бунташный век».	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Бунташный век». Заполнение сравнительной таблицы.		
Тема 4.7 Русская культура в XIII-XVII вв.	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Русская культура в XIII-XVII вв.». Заполнение таблицы.		
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.:	48	
	Теоретические занятия	24	
	Практические занятия	24	
Тема 4.8 Правление Петра I.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Правление Петра I. Детство и юность. Военная реформа. Реформы органов власти и управления. Реформа сословного устройства. Церковная реформа. Реформа в области культуры и быта. Изменения в экономике. Итоги реформ. Оценки деятельности Петра I. Внешняя политика в эпоху правления Петра I. Азовские походы Петра. Северная война. Полтавская битва. Прутский поход. Итоги Северной войны.		1
Тема 4.9	Содержание учебного материала:	2	

Эпоха дворцовых переворотов.	1. Борьба дворянских группировок за власть при преемниках Петра I. Роль гвардии в дворцовых переворотах. Характеристика дворцовых переворотов XVIII столетия. Екатерина I и Петр II. Верховный тайный совет. Судьба А.Д. Меншикова. Императрица Анна Иоанновна. Э.И. Бирон и бироновщина. Воцарение Елизаветы Петровны, ее внутренняя политика. Участие России в Семилетней войне. Восточная Пруссия - русская провинция в 1757-1762 гг.		1
Тема 4.10 Внутренняя политика России во второй половине XVIII в.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Политика "Просвещенного абсолютизма" Екатерины II. Уложенная комиссия. Укрепление сословного строя.		
Тема 4. 11 Внешняя политика России во второй половине XVIII столетия.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Задачи внешней политики. Первая русско-турецкая война (1768-1774). Вторая русско-турецкая война (1787-1791). Разделы Польши.		
Тема 4.12. Русская культура в середине XVIII в.	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Русская культура в середине XVIII в.». Защита презентаций.		
Тема 4.13. Контрольная работа по теме: «Россия в XVIII веке».	1. Контрольная работа по теме: «Россия в XVIII веке».	2	3
Тема 4.14. Индустриальное развитие стран Запада во второй половине XVIII-XIX вв.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Аграрная реформа как предпосылка промышленной революции в Великобритании. Латифундии в Латинской Америке. Фермерское хозяйство в США. Свобода торговли и протекционизм. Развертывание технического переворота в промышленности.		
Тема 4.15. Политическое развитие западного мира в XIX в.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Движение за реформы в Великобритании. У. Коббет. Демократизация избирательного права в США. Влияние американской демократии на Европу. Революции 1848-1849 гг. Борьба за объединение Италии и Германии. Рост европейских колоний.		
Тема 4.16. Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.	Практические занятия.	2	
	1. Семинар «Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.». Защита презентаций		

<p>Тема 4.17. Отечественная война 1812г.</p>	<p>Содержание учебного материала: 1. Политическая ситуация накануне войны. Причины войны. Вооружённые силы противников. Стратегические планы сторон. Наступление Наполеона (июнь—сентябрь 1812 г.). От Немана до Смоленска (июль — август 1812 г.). Северное направление. Московское направление. Южное направление. От Смоленска до Бородина (август—сентябрь 1812 г.). Захват Москвы (сентябрь 1812 г.). Отступление Наполеона (октябрь—декабрь 1812 г.). От Москвы до Малоярославца (октябрь 1812 г.). От Малоярославца до Березины (октябрь—ноябрь 1812 г.). От Березины до Немана (ноябрь—декабрь 1812 г.). Северное направление (октябрь—декабрь 1812 г.). Южное направление (октябрь—декабрь 1812 г.). Итоги Отечественной войны 1812 года. Влияние войны на международное и внутреннее положение России.</p>	2	1
<p>Тема 4.18. Декабристы.</p>	<p>Практические занятия 1. Дискуссия «Декабристы». Заполнение сравнительной таблицы.</p>	2	
<p>Тема 4.19. Внутренняя и внешняя политика России в годы правления Николая I.</p>	<p>Содержание учебного материала: 1. Факторы внутренней политики. Усиление государственного аппарата. Задачи внешней политики. Кавказская война. Восстание в Польше 1830-1831 гг. Крымская война. Общественно-политическая мысль.</p>	2	1
<p>Тема 4.20. Реформы 60-70-х годов XIX в. Александр II.</p>	<p>Содержание учебного материала: Отмена крепостного права. Судебная, городская, земская, военная реформы. Общественно-политическое движение в России в 60-80-е годы XIX в. Цареубийство 1 марта 1881 г. и его последствия.</p>	2	1
<p>Тема 4.21. Русская культура XIX века.</p>	<p>Практические занятия. 1. Семинар «Русская культура XIX века». Защита презентаций</p>	2	
<p>Тема 4.22. Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."</p>	<p>Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."</p>	2	3

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.
3. Выполнение домашних заданий по разделу 4.

Тематика:

Хронологические рамки эпохи "Нового времени". Основные причины реформации. Основные положения протестантизма. Контрреформация. Причины буржуазных революций.
Цели реформ Ивана Грозного, их содержание. Значение деятельности Избранной Рады.
Причины, основные события и итоги "Смутного времени".
Правление Фёдора Алексеевича и Алексея Михайловича. Аппарат управления в Московском государстве во второй половине XVII в. Соборное уложение 1649г. Церковная реформа. Патриарх Никон. Аввакум. Раскол.
Народные социальные движения второй половины XVII в.: причины, движущие силы и итоги.
Народные социальные движения второй половины XVII в.: причины, движущие силы и итоги.
Составление хронологической таблицы «Дворцовые перевороты».
Реформы Екатерины II и их значение.
Составление плана-конспекта «Внешняя политика Российской империи второй половины XVIII в.».
Подготовка презентаций «Культура Западной Европы в XIX в.».
Составление хронологической таблицы «Отечественная война 1812г.».
Факторы формирования идеологии декабристов. «Северное» общество. «Южное» общество. Восстание декабристов.
Составление хронологической таблицы «Крымская война».
Содержание реформ.
Подготовка презентаций «Золотой» век русской культуры.

Раздел 5. От новой истории к новейшей.**26**

Тема 5.1.

Содержание учебного материала:**2**

<p>Мир в 1900-1914 гг.</p>	<p>1. Становление индустриального общества. Новые явления в экономике, политике, идеологии. Возникновение финансового - промышленных групп. Реформизм в деятельности правительств. Изменения в структуре общества. Урбанизация. Миграция населения. основные характеристики индустриального строя. Научно-технический прогресс. Ведущие государства мира в начале XX в. (Великобритания, Германия, Франция, США). Общие и специфические черты экономического и политического развития. Международные отношения в 1900-1914 гг. Территориальный раздел мира. Две тенденции в международной жизни начала XX в. Противостояние двух коалиций: Тройственного союза и Антанты. Гонка вооружений. Международные конференции в Гааге. Международная напряженность.</p>		<p>1</p>
<p>Тема 5.2 Революция 1905-1907 гг.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Причины, характер, основные этапы и итоги. Рабочие выступления. Начало крестьянских выступлений. Выступления в армии и на флоте. П.П. Шмидт. Возникновение первых Советов. Декабрьское вооруженное восстание в Москве. Итоги и значение революционного кризиса. Третьеиюньская политическая система. III Государственная дума. Реформы П.А. Столыпина. Разрушение общины. Крестьянский поземельный банк. Переселенческая политика. Укрепление права частной собственности крестьян на землю. Национальная политика. Спад общественной активности.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
<p>Тема 5.3 Первая мировая война.</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1. Семинар «Первая мировая война». Заполнение хронологической таблицы.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 5.4 Февральская революция 1917г.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Положения масс, рост забастовок. Утрата властями контроля в столице. Переход частей Петроградского гарнизона на сторону восставших. Отречение Николая II. Складывание двоевластия. Причины победы революции и ее значение. Россия в условиях двоевластия. Октябрьская революция. Октябрьские события в Петрограде. Формирование большевистских органов власти (ВЦИК, СНК). Дискуссия о характере октябрьских событий 1917г.: государственный переворот или Великая Октябрьская социалистическая революция.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

Тема 5.5 Контрольная работа по теме: «Россия в начале XX в.».	Контрольная работа по теме: «Россия в начале XX в.».	2	
Тема 5.6 Страны Западной Европы и США в межвоенный период 1918-1939 гг.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Особенности послевоенной ситуации в экономике и политике Великобритании, Франции, США, Германии, Италии. Возникновение фашистской партии. Стабилизация Версальско-Вашингтонской системы. Соглашения в Локарно. Пакт Бриана-Келлога. Мировой экономический кризис 1929-1933гг. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Политика "коллективной безопасности" в Европе. Мюнхенское соглашение. Секретные переговоры в Москве. Заключение советско-германского пакта о ненападении.		
Тема 5.7 Гражданская война.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Гражданская война и иностранная интервенция: причины, этапы, участники. Цели и идеология противоборствующих сторон. Политика «военного коммунизма». «Белый» и «красный» террор. Причины поражения белого движения.		
Тема 5.8 Образование СССР.	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Образование СССР». Заполнение сравнительной таблицы.		
Тема 5.9 Формирования тоталитарного режима в СССР. И.В. Сталин.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Политика репрессий: причины и последствия. Индустриализация. Крупнейшие стройки первых двух пятилеток. Создание основ военно-промышленного комплекса. Коллективизация. Раскулачивание. Статья "Головокружение от успехов". "Великий перелом" и общественная жизнь. Снижение жизненного уровня.		
Тема 5.10 Внешняя политика СССР в 1930-е гг.	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Внешняя политика СССР в 1930-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 5.11	Практические занятия	2	

Советская культура в 1920-30-е гг.	1. Семинар «Советская культура в 1920-30-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 5.12 Вторая мировая война.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Причины и характер войны. Основные периоды. Коренной перелом в ходе Второй мировой войны. Победа Красной армии под Сталинградом и Курском. Поражение японских войск в сражениях на Тихом океане. Операции англо-американских войск в Северной Африке и на Сицилии. Выход из войны Италии. Вступление СССР в войну с Японией. Разгром и капитуляция японских войск. Итоги Второй мировой войны.	1	1
	Практические занятия	1	
Тема 5.13 Великая Отечественная война.	1. Семинар «Периодизация Великой Отечественной войны». Заполнение таблицы.		
	Практические занятия	1	
	1.«Великая Отечественная война». Работа с исторической картой.		
	Контрольная работа по теме: "Великая Отечественная война".	1	3

Самостоятельная работа обучающихся:

1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).

2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.

3. Выполнение домашних заданий по разделу 5.

Тематика:

Специфика типа цивилизации, сложившегося в ведущих государствах Запада к началу XX в.

Предпосылки, характер, движущие силы, особенности и значение первой русской революции. Столыпинская аграрная реформа.

Особенности первой мировой войны.

Противоречивость Версальско - Вашингтонской системы. Характерные черты мирового экономического кризиса 1929-1933 гг.

Составление хронологической таблицы «Военные действия в ходе Гражданской войны».

Принципы формирования СССР.

Тоталитаризм. Политическое и экономическое развитие СССР в 1930-е гг.

Составление плана-конспекта «Внешняя политика СССР в 1930-е гг.».

Подготовка сообщений о деятелях советской культуры в 1920-1930-е гг.

Международная обстановка перед началом второй мировой войны. Основные сражения войны.

Раздел 6. Соревнование социальных систем. Современный мир.		12
Тема 6.1 Послевоенное советское общество.	Практические занятия.	2
	1. Семинар «Послевоенное советское общество». Составление конспекта на основе текста учебника.	
Тема 6.2 СССР в 1950-1970-е гг.	Практические занятия	2
	1. Семинар «СССР в 1950-1970-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.	
Тема 6.3 «Перестройка» в СССР.	Практические занятия	2
	1. Семинар «Перестройка» в СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.	
Тема 6.4 Распад СССР.	Практические занятия	2
	1. Урок -диспут «Распад СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.	

Тема 6.5 Экономические реформы 1990-х годов в России.	Практические занятия 1. Семинар «Экономические реформы 1990-х годов в России». Заполнение таблицы на основе текста учебника.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 5. <i>Тематика</i> Основные направления внутреннего развития СССР в послевоенные годы. Экономические реформы Н.С. Хрущева. Социально-экономическая политика СССР при Л.И. Брежнев. Политика "разрядки". Духовная жизнь в СССР в 1960-180-е гг. Экономические реформы в годы "перестройки". Причины распада СССР. Социально -экономические реформы 1990-х гг. Культура в новой России.			
Дифференцированный зачёт. Защита проектов.		2	
ИТОГО	2 семестр, в т.ч.:	68	
	Теоретические занятия	34	
	Практические занятия	34	
Всего		116	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета "История".

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- исторические карты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- интерактивная доска,
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов:

1. Артемов В.В. История (для всех специальности СПО): учебник для студентов учреждений сред. профессиональных образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Сахаров А.Н. Загладин Н.В. История (в 2 частях). Общество с ограниченной ответственностью «Русское слово – учебник». – М., 2019 г.
3. Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. –М., 2017.
4. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно-методический комплекс.–М., 2017
6. Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2015.
7. Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2017.
8. Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А. Мельникова, В. Я. Петрухин. –М., 2014.
9. Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э.Актон, У. Г.

Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2014.

10. Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. –М., 2016.

11. Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2015.

Дополнительные источники:

1. Аксенова, Г.В. Русские полководцы.: М.: ООО "Издательство Астрель": ООО "Издательство АСТ", 2016.

2. Брикнер, А.Г. Иллюстрированная история Петра Великого.: М.: Эксмо, 2016.

3. Брюшинкин, В.Н., Гальцов В.И., Кретинин Г.В. Очерки истории Восточной Пруссии. [Текст]: Калининград: ФГУИПП "Янтарный сказ", 2016.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2. Приказ 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"

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Интернет – ресурсы:

www.gumer.info (Библиотека Гумер).

www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).

www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).

www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

<https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).

<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).

www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).

www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов).

www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете).

www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).

old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты)

России, изданные в XVI—XVIII столетиях).

www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).

www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).

www.statehistory.ru (История государства).

www.kulichki.com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).

www.raremaps.ru (Коллекция старинных карт Российской империи).

www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).

www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира).

www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

www.liber.rsuh.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).

www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).

www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).

www.temples.ru (Проект «Храмы России»).

www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях).

www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий).

www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).

www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).

www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).

www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

www.sovmusic.ru (Советская музыка).

www.infoliolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio).

www.hist.msu.ru/ER/EText/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова).

www.ec-dejavu.ru (Энциклопедия культур Deja Vu).

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары, публичная защита проектов, презентаций, диспуты, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение.	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории.	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Древнейшая стадия истории человечества.	Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община», «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства. Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Цивилизации Запада и Востока в Средние века.	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>

Средневековья.

Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры.

Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка.

Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста».

Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления.

Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала).

Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей.

Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи.

Объяснение термина *каролингское возрождение*.

Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал».

Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма.

Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан,

	<p>духовенства и др. (сообщение, презентация).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна».</p> <p>Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов.</p> <p>Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов.</p> <p>Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе.</p> <p>Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи.</p> <p>Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях.</p> <p>Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии.</p> <p>Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны.</p> <p>Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах.</p> <p>Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе.</p> <p>Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.</p> <p>Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты».</p> <p>Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений).</p> <p>Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества.</p>	
<p>Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках</p>	<p>Объяснение причин и сущности модернизации.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: "мануфактура», «революция цен».</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних</i></p>

<p>Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках.</p> <p>Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время.</p> <p>Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии.</p> <p>Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.</p> <p>Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».</p> <p>Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве.</p> <p>Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения.</p> <p>Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».</p> <p>Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений.</p> <p>Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм».</p> <p>Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во</p>	<p><i>заданий, рефератов.</i></p>
--	-----------------------------------

Франции, Англии).

Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов.

Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы».

Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов.

Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции».

Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии.

Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.

Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии.

Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.

Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.

Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки.

Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве.

Составление характеристик деятелей Просвещения.

Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).

Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства.

Составление характеристик активных

	<p>участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США.</p> <p>Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.</p> <p>Составление характеристик деятелей Французской революций.</p>	
<p>От Новой истории к Новейшей</p>	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз».</p> <p>Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран.</p> <p>Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».</p> <p>Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран.</p> <p>Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.</p> <p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века.</p> <p>Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата).</p> <p>Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт.</p> <p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия».</p> <p>Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, рубежного контроля.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, рефератов.</i></p>

революции, их оценка (на основе работы с документами).

Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции.

Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905—1907 годов в своем регионе.

Оценка итогов революции 1905—1907 годов.

Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П.А.Столыпина, его аграрной реформы.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий:

«отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».

Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.).

Объяснение и применение в историческом контексте понятий:

«модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм».

Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов).

Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны.

Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности.

Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.

Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах.

Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров).

Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к революции?»

Характеристика причин и сущности

	<p>революционных событий февраля 1917 года.</p> <p>Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета.</p> <p>Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года.</p> <p>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута).</p> <p>Объяснение причин прихода большевиков к власти.</p> <p>Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание».</p> <p>Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.</p> <p>Участие в обсуждении роли В.И.Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута).</p> <p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения.</p> <p>Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.</p> <p>Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий.</p>	
<p>Мир во второй половине XX — начале XXI века.</p>	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН.</p> <p>Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков.</p> <p>Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, тестов.</i></p>

половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий.

Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).

Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века.

Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия.

Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции.

Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века.

Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация».

Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века.

Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века.

Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм».

Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран.

Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов.

Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века.

Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века.

Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация».

Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ).

Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета).

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт».

Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2021 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Логунова Н.Г., преподаватель физической культуры ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией физической культуры, спорта и безопасности жизнедеятельности.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Алукриева Э.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Цели:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала,
- востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических
- умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями

Умения, знания:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- Основы здорового образа жизни.

Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной

- направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
 - приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
 - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
 - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
 - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
 - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
 - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
 - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни,
 - потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
 - патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объем образовательной программы 118 часов, в том числе:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	118
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	118
в том числе:	
практические занятия	118
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Физическая культура»

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. Легкая атлетика		22		
Тема 1.1 Спринтерский бег	Практические занятия			
	1. Вводный урок. Значение физической культуры в освоении профессии. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Ознакомление с требованиями к выполнению проекта.			2
	2. Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты. Эстафеты.			2
	3. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты. К. н 100м.			2
	4. Финальное усилие. Бег на короткие дистанции.			2
	5. Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.			2
Тема 1.2 Челночный бег	6. Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости. К. н. 3X10м. Эстафеты.			2
Тема 1.3 Метание гранаты	7. Инструктаж по ТБ. Техника метания. Закрепление техники метания . Развитие физических качеств: силы, ловкости. Эстафеты.			2
	8. Закрепление техники метания. Развитие физических качеств: силы, ловкости. Прыжки через скакалку.			2
Тема 1.4 Прыжки в длину	9. Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей. Эстафеты.			2
	10. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств. Эстафеты.	2		
	11. Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок. Эстафеты.	2		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1				
1. Подготовка к занятиям. 2. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 3. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. 4. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 5. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа 50раз (3 подхода).				

6. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа 50раз (3 подхода.)		
7. 100 приседаний.		
8. Пресс за 30 сек.		
9. 100 приседаний.		
10. Упражнения на дыхание.		
11. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа.		
Раздел 2. Общая физическая подготовка (ОФП)		26
Тема 2.1 Развитие силовых качеств.	Практические занятия	
	1. Инструктаж по ТБ. Развитие силовых качеств. Развитие быстроты движения. Степ тест за 1 минуту - зачет. Эстафеты.	2
	2. Развитие силовой выносливости. Развитие пассивной гибкости. Упор присев, упор лежа за 1 мин-тест. Эстафеты.	2
	3. Развитие силовой выносливости. Развитие гибкости. Круговая тренировка.	2
	4. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку. Упражнение на укрепления косых мышц живота. Учебная игра.	2
	5. Развитие силы мышц рук. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. Упражнение на формирование правильной осанки. Эстафеты.	2
Тема 2.2 Развитие скоростных качеств.	6. Инструктаж по ТБ. Развитие скоростных качеств. Развитие точности движения. Упражнение на формирование правильной осанки. Тест: сгибание разгибание рук с гантелями. Эстафеты.	2
	7. Развитие скоростных качеств. Развитие статистической силы. Контрольные нормативы. Эстафеты.	2
	8. Развитие скоростных качеств. Развитие статистической силы. Поднимание туловища в сед из положения, лёжа на спине 1 мин — тест. Прыжки через скакалку.	2
	9. Развитие физических качеств. Упражнение на формирование правильной осанки. Учебная игра.	2
	10. Развитие физических качеств. Круговая тренировка. Эстафеты- игры.	2
	11. Развитие физических качеств. Контрольные нормативы. Эстафеты	2
Тема 2.3	12. Развитие скоростно – силовых качеств. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие гибкости активной. Поднимание туловища в сед из положения лёжа - тест.	2

Развитие скоростно-силовых качеств.	13.	Развитие скоростно – силовых качеств. Развитие гибкости (активной и пассивной). Зачет: Ю – подтягивание Д – пресс. Учебная игра.	2	
ИТОГО	1 семестр в т.ч.		48	
	Практические занятия		48	
Тема 2.4 Развитие выносливости.	Практические занятия		14	
	14.	Инструктаж по ТБ. Развитие выносливости. Развитие координации движений. Тест: Поднимание туловища из положения лёжа на животе за 1 мин. Учебная игра.	2	
	15.	Развитие прыжковой выносливости. Развитие динамической силы. Зачет: Ю-Д сгибание и разгибание рук в упоре лёжа.	2	
	16.	Развитие выносливости. Развитие координации движений. Контрольные нормативы.	2	
	17.	Развитие выносливости. Развитие координации движений. Круговая тренировка.	2	
	18.	Развитие выносливости. Укрепление мышц кора. Учебная игра	2	
	19.	Развитие выносливости. Развитие координации движений. Контрольные нормативы.	2	
	20.	Развитие выносливости. Круговая тренировка. Учебная игра.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Упражнение на формирование правильной осанки. 2. Пресс за 30 сек. 3. Упражнение для мышц плечевого пояса. 4. Упражнение на статическую силу мышц. 5. Упражнение на косые мышцы живота. 6. Упражнение для мышц глаз. 7. Упражнение для мышц глаз. 8. Упражнение на статическую силу мышц живота. 9. Упражнение на расслабление мышц. 10. Упражнение на косые мышцы живота. 11. Упражнение для укрепления мышц глаз. 12. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. 13. Упражнение для укрепления грудных мышц. 14. Группировка, сидя и лёжа. 15. Упражнение на укрепления косых мышц живота. 16. Приседание 2-е серии по 30 сек. 17. Упражнение для икроножных мышц. 18. Приседание 2 серии по 30 сек. 				

19. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 20. Подтягивание на перекладине.			
Раздел 3. Гимнастика.			12
Тема 3.1 Строевая подготовка.	Практические занятия:		
	1.	Инструктаж по ТБ. Обучение поворотам кругом в движении. Обучение переходу с ходьбы на месте на ходьбу с продвижением вперед в шеренге. Табата-тренировка.	2
	2.	Повороты на месте и в движении. Развитие силы, гибкости. Табата-тренировка.	2
	3.	Строевые упражнения Обучение сочетанию изученных упражнений. Учебная игра	2
Тема 3.2 Висы и упоры.	4.	Упражнения в висах и упорах на перекладине, шведской стенке. Развитие силы. Табата-тренировка.	2
	5.	Подтягивание: юноши – на высокой перекладине, девушки – на низкой перекладине. Выход силой из вися. Развитие силы.	2
	6.	Упражнения в висах и упорах на перекладине, шведской стенке. Развитие силы. Табата-тренировка. Учебная игра.	2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3 1. Комплекс ОРУ. 2. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. 3. Упражнение на формирование правильной осанки. 4. Упражнение на расслабление мышц. 5. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 6. Пресс за 30 сек.			
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.			20
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	Практические занятия		
	1.	Развитие реакции на сигнал. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие статической силы мышц спины.	2
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания. Упражнение на формирование правильной осанки. Учебная игра	2
Тема 4.2 Развитие силы.	3.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие ручной ловкости. Сгибание разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.	2

	4.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2
	5.	Закрепление быстроты реакции. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие силы мышц ног. Учебная игра	2
	6.	Повышение активности движений. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 2 минуты – зачет.	2
	7.	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 1 минуту – тест.	2
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	8.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях. Учебная игра	2
	9.	Закрепление точности движений. Упражнение на формирование правильной осанки. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2
	10.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Учебная игра	2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Упражнение для мышц плечевого пояса. 2. Упражнение для растягивания мышц. 3. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 4. Приседание 2 серии по 30 сек. 5. Упражнение для мышц спины. 6. Упражнение для мышц брюшного пресса. 7. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 8. Упражнение для мышц спины. 9. Упражнение для мышц брюшного пресса. 10. Комплекс ОРУ. 			
Раздел 5..Легкая атлетика			24
Тема 5.1 Бег на средние дистанции. Эстафетный бег	Практические занятия		
	1.	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.	2
	2.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Развитие физических качеств.	2
Тема 5.2 Кроссовая подготовка	3.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м.	2
	4.	Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2

	5.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2
	6.	Переменный бег 15-20 минут. Развитие выносливости, гибкости.	2
	7.	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2
Тема 5.3 Закрепление техники старта.	8.	Изучение техники стартового разбега. Закрепление техники челночного бега. Переменный бег.	2
	9.	Закрепление техники стартового разбега. Закрепление техники бега на средние дистанции. Тест- 1000м. (Ю), 500м. (Д).	2
	10.	Изучение техники низкого старта. Кроссовая подготовка.	2
	11.	Закрепление техники низкого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. К. н. бег 100м	2
	12.	Кроссовая подготовка	2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5			
1. Комплекс УТГ.			
2. Упражнение на гибкость.			
3. Упражнения на расслабление.			
4. Приседание 2-е серии по 30 сек.			
5. Выпрыгивание вверх из упора - присев, руки вверх 3*10.			
6. Упражнение на гибкость.			
7. Упражнение на дыхание.			
8. Пресс за 30 сек.			
9. Отведение назад прямых рук и ног из положения, лёжа на животе, руки вверх.			
10. Сгибание - разгибание рук в упоре сидя сзади на скамейке (стуле).			
11. Сгибание - разгибание рук в упоре лёжа.			
12. Выпрыгивание с подтягиванием колен к груди.			
ИТОГО	2 семестр в т.ч.		70
	Практические занятия		70
Дифференцированный зачет			
Всего			118

Для характеристики уровня усвоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета и спортивного зала:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- спортивный инвентарь.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.
- фотоаппарат.

Оборудование спортивного зала:

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- баскетбольные, волейбольные, гандбольные, футбольные, теннисные мячи;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- гимнастические скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для бадминтона и настольного тенниса и т.д.
- гимнастические маты;
- гимнастические палки.
- обручи;
- рулетки;
- гимнастический мостик;
- степ-доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017
2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М.,2017
3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Дополнительные источники:

1. Волков, В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2016.
2. Ильинич, В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО "Аспект Пресс", 2016г.
3. Родиченко, В.С. и др. Олимпийский учебник студента: Пособие для формирования системы олимпийского образования в нефизкультурных высших учебных заведениях / В.С.Родиченко – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Советский спорт, 2016.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273 ФЗ(в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ 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. N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Интернет ресурсы:

1. www.lib.sportedu.ru
2. www.school.edu.ru
3. <http://www.infosport.ru/minsport/>

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, соревнования, публичная защита проектов, презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
----------------------------	--	--

Введение	Иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	<i>Опрос, анкетирование</i>
Физическая культура в общеобразовательной и профессиональной подготовке	Значение регулярных занятий физкультурой, спортом и рационального двигательного режима студентов. Техника безопасности на уроках физвоспитания в разделе программы «лёгкая атлетика». Техника безопасности и правила поведения на воде.	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>
Здоровый образ жизни Легкая атлетика	<p>Умение влиять с помощью оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p>Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений для утренней гимнастики.</p> <p>Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений, проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов.</p> <p>Отработка ходьбы (обычная и с различными движениями рук, ног, туловища; медленная и быстрая ходьба по периметру площадки и с изменением направления, ходьба на носках и пятках).</p> <p>Уметь правильно дышать.</p> <p>Правильное выполнение техники низкого и высокого старта, бега на короткие, средние и длинные дистанции, техники челночного бега 5х10 и 3х10метров. Развивать физические качества (быстрота, ловкость, гибкость, сила, координация движений, выносливость)</p> <p>Правильное выполнение техники прыжка в длину с места, прыжка в длину с разбега, техники метания мяча и гранаты.</p> <p>Использовать специальные и подготовительные упражнения в беге.</p>	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>

<p>Спортивные игры</p>	<p>Игра способствуют совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.</p> <p>Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i></p>
<p>Гимнастика</p>	<p>Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику, совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i></p>

	<p>для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).</p> <p>Упражнения для коррекции зрения.</p> <p>Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.</p>	
<p>Общая физическая подготовка (ОФП и здоровье, ОРУ, прикладные упражнения, акробатические упражнения)</p>	<p>Развивать силовые качества, быстроту движения, скоростные качества, точность движений, выносливость, координацию движений, скоростно-силовые качества, активную гибкость, силовую выносливость, пассивную гибкость, статистическую силу, прыжковую выносливость.</p> <p>Уметь проводить общеразвивающие упражнения, использовать закаливающие процедуры и УТГ, вести здоровый образ жизни.</p> <p>Выполнять строевые, гимнастические и акробатические упражнения.</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i></p>
<p>Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов</p>	<p>Развивать реакцию на сигнал, статистическую силу мышц спины, силу мышц ног, подвижность в суставах, мышц брюшного пресса, концентрацию внимания, правильную осанку, грудные мышцы, мышцы кисти, рук и плечевого сустава.</p> <p>Закреплять точность движений, вестибулярную устойчивость.</p> <p>Уметь правильно расслабляться.</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям и профессиям естественнонаучного профиля

Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Андреев В.Б., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией физической культуры, спорта и безопасности жизнедеятельности.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Алукриева Э.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО естественнонаучного профиля.

Программа учебного предмета может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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 учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

личностных:

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;
- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли 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 индивидуальных возможностей;

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

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

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

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных

с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости,

гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

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

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

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

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

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при-

родного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения предмета 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 специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объем образовательной программы – 70 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	70
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	70
в том числе:	

практические занятия	35
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение в дисциплину	1.Основные понятия и теоретические положения ОБЖ. Анализ влияния человека на окружающую среду, моделирование по сохранению биосферы и ее защите. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.	2	1
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения		16	
Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Содержание учебного материала		
	1. Дискуссия. Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.	2	
	Практические занятия		
	1.Факторы влияющие на здоровье. Основные элементы жизнедеятельности человека (решение ситуационных задач).	2	
	Практические занятия		
	2. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека (решение ситуационных задач).	2	
	Практические занятия		
	3.Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.	2	
	Практические занятия		
	4.Обоснование последствий влияния алкоголя и курения на здоровье человека (решение ситуационных задач). Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.	2	
Практические занятия			
5.Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.	2		
Практические занятия			
6.Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2		

	Практические занятия	2	
	7. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укреплению здоровья.		
Самостоятельная работа по разделу 1:			
<p>В процессе самостоятельной работы использование «Сборника практических заданий» по ОБЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы влияющие на здоровье человека; - биологические ритмы; - принципы рационального питания; - механизм воздействия алкоголя на организм человека; - опасность пассивного курения. <p>Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p>			
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		16	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		
Государственная система обеспечения безопасности населения	1. Семинар. Понятие и классификация чрезвычайных ситуаций, характеристика ЧС различного происхождения.	2	1
	2. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС	2	
	Практические занятия		
	1. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновения ЧС (<i>решение ситуационных задач</i>).	2	
	Практические занятия		
	2. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: дома, на дорогах, в лесу, на водоемах и профессиональной деятельности (<i>решение ситуационных задач</i>).	2	
	Содержание учебного материала	2	
	1. Характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС).		1
Практические занятия			
3. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, индивидуальные средства защиты, оповещение населения (<i>решение ситуационных задач</i>).	2		

	Содержание учебного материала		
	3. Дискуссия. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности на территории военных действий. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	2	
	4. Характеристика основных функций полиции, службы скорой помощи и других государственных служб в области безопасности.	2	
Самостоятельная работа по разделу 2			
В процессе самостоятельной работы использование «Сборника практических заданий» по ОБЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов по темам: - характеристика основных видов катастроф; - правила поведения в районах схода лавин; - состав сил гражданской обороны; - характеристика режимов действия РСЧС. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность		18	
Тема 3.1. Основы обороны государства и воинская обязанность	Содержание учебного материала		
	1. Семинар. Характеристика основных этапов создания ВС России. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.	2/8	1
	Практические занятия	2	
	1. Организационная структура, видов и родов ВС России (<i>решение ситуационных задач</i>).		
	Практические занятия		

	2.Формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.	2	
	Содержание учебного материала		
	1.Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.	2/8	1
	2.Порядок и условия прохождения военной службы по призыву и по контракту	2	
	3.Анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы	2	
	4.Характеристика понятий "воинская дисциплина" и "ответственность".	2	2
	5.Боевые традиции ВС России.	2	2
	6.Ритуалы и символы воинской чести ВС России.	2	2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3			
В процессе самостоятельной работы использование «Сборника практических заданий» по ОБЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов по темам: - предназначение вооруженных сил; - предпосылки проведения реформы вооруженных сил в России; - работа призывной комиссии; - основные задачи Вооруженных сил РФ. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 4. Основы медицинских знаний		18	
Тема 4.1. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		
	1. Семинар. Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь.	2	1
	2. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений и оказание первой доврачебной помощи.	2	1
	Практические занятия		

1.Первая доврачебная помощь при ушибах, вывихах, растяжениях и переломах (решение ситуационных задач).	2
Практические занятия	2
2.Первая доврачебная помощь при утоплении (решение ситуационных задач).	
Практические занятия	2
3.Первая доврачебная помощь при ожогах и отморожениях (решение ситуационных задач).	
Практические занятия	2
4.Первая доврачебная помощь при отравлениях (решение ситуационных задач и обучение навыкам).	
Практические занятия	2
5.Первая доврачебная помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути (решение ситуационных задач и обучение навыкам).	
Практические занятия	2
6.Первая доврачебная помощь при электротравмах. Правила искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца. (решение ситуационных задачи и обучение навыкам).	
Защита проектов.	2
Самостоятельная работа по разделу 4	
В процессе самостоятельной работы использование «Сборника практических заданий» по ОБЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов по темам: - проникающее ранение в брюшную полость; - основные типы повязок; - острая сердечная недостаточность; - признаки клинической смерти; - основные виды инфекционных заболеваний. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Bcero:	70	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

Технические средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова, Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М., 2017
2. Косолапова, Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. Косолапова, Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

Дополнительные источники:

1. Косолапова, Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред.проф. образования. — М., 2016.
2. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред.проф. образования. — М., 2016.
3. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред.образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2016.

Нормативные источники:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм.,

- внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ 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. N413".
 3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
 4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)(с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными 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.
 5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
 6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования».
 7. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
 8. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред.от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
 9. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ)(в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
 10. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

11. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
12. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
13. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
14. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
15. 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.
16. 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.
17. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
18. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
19. 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.
20. 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. — N 48. — Ст. 6724.
21. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
22. 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.
23. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
24. 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) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

25. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866)

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: решение ситуационных задач, публичная защита презентаций, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	<p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.</p> <p>Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите.</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная</i></p>

	<p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС);</p> <p>объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС;</p> <p>раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>	<p><i>самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>
<p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p> <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.</p> <p>Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту;</p> <p>анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы.</p> <p>Анализ качеств личности военнослужащего как защитника</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>

	<p>Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести.</p>	
<p>4. Основы медицинских знаний</p>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара.</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.08 АСТРОНОМИЯ

Программа учебного предмета «Астрономия» разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Штанухин С.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественно-научных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Ключаева Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Астрономия

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- 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;

метапредметных:

- 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;

- 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;

предметных:

понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, 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.

В результате изучения учебного предмета «Астрономия» обучающийся должен **знать:**

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

- 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, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

- смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, , Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна.

В результате изучения учебного предмета «Астрономия» обучающийся должен **уметь:**

- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
- выразить 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 астрономических законов;
- осуществлять самостоятельный поиск информации естественнаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.

1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объем образовательной программы 36 часов, в том числе:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Астрономия»			
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. Введение. Предмет астрономии.		2	
Тема 1.1. Астрономия, её значение и связь с другими науками.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Наблюдение – основа астрономии. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.		
Раздел 2. Практические основы астрономии.		6	
Тема 2.1. Практические основы астрономии.	Содержание учебного материала	4	
	1. Звезды и созвездия. Небесные координаты и звездные карты.	2	2
	2. Видимое движение звезд на различных географических широтах. Годичное движение Солнца по небу. Эклиптика.	2	2
	Практические занятия	2	
	Семинар Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Точное время и определение географической долготы. Календарь.		
Раздел 3. Строение Солнечной системы.		10	
Тема 3.1. Строение Солнечной системы.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Развитие представлений о представлении мира. Конфигурации планет. Синодический период.		
	Практические занятия	8	
	1. Семинар Законы движения планет Солнечной системы. Определение расстояний и размеров тел а Солнечной системы.	2	
	2. Определение размеров светил.	2	
	3. Открытие и применение закона всемирного тяготения.	2	
	4. Движение искусственных спутников и космических аппаратов в Солнечной системе.	2	
Раздел 4. Природа тел. Солнечной системы.		8	
Тема 4.1 Природа тел. Солнечной системы.	Содержание учебного материала	4	
	1. Солнечная система как комплекс, имеющих общее происхождение. Земля и Луна – двойная планета.	2	1
	2. Две группы планет. Природа планет земной группы.	2	2
	Практическое занятие	4	

	1.Семинар Планеты гиганты, их спутники и кольца.	2	
	2.Малые тела. Солнечной системы. Метеоры, болиды и метеоры.	2	
Раздел 5. Солнце и звезды.		4	
Тема 5.1 Солнце и звезды.	Содержание учебного материала	2	
	1.Солнце: его состав и внутреннее строение. Солнечная активность и её влияние на Землю.		2
	Практическое занятие Семинар Физическая природа звезд. Переменные и нестандартные звезды. Эволюция звезд.	2	
Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.		4	
Тема 6.1 Строение и эволюция Вселенной.	Содержание учебного материала		
	1.Наша Галактика. Другие звёздные системы и Галактика.	2	2
	Практическое занятие Семинар. Защита проектов «Основы современной космологии. Жизнь и разум во вселенной».	2	
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО	2 семестр, в т.ч.:	36	
	Теоретические занятия	18	
	Практические занятия	18	
Итого		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы требует наличия учебного «Астрономия».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по астрономии для преподавателя;
- электронный учебник.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Чаругин, В.М. Астрономия. 10-11 классы. Учебник. — М.: Просвещение, 2018.- 144 с.
2. Страут, Е. К. Методическое пособие к учебнику «Астрономия. 11 класс» авторов Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута. М.: Дрофа, 2016.

Дополнительные источники:

1. Воронцов-Вельяминов, Б. А., Страут, Е. К. Астрономия. 11 класс. Учебник. М.: Дрофа, 2016.

Интернет ресурсы:

math.1september.ru/

www.infourok.ru/

www.zapmeta.ru/ Сайты Для Педагогов

www.veykova.ru/

Stellarium — бесплатная программа для просмотра звездного неба, виртуальный планетарий.

WorldWideTelescope — программа, помогающая любителям астрономии исследовать Вселенную.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий.

Разделы. Темы.	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
Раздел 1. Предмет астрономии.	-воспроизводить сведения по истории развития астрономии, ее связях с физикой и математикой; -использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа работы телескопа.	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 2. Основы практической астрономии.	-воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время); -объяснять необходимость введения високосных лет и нового календарного стиля; -объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца; -применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд.	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 3. Строение солнечной системы.	-формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака;	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос</i>
Раздел 4. Природа тел солнечной системы.	-определять и различать понятия (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>

	карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты);	<i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 5. Солнце и звезды.	-сравнивать модели различных типов звезд с моделью Солнца; -объяснять причины изменения светимости переменных звезд; -описывать механизм вспышек Новых и Сверхновых; -оценивать время существования звезд в зависимости от их массы;	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.	-характеризовать основные параметры Галактики (размеры, состав, структура и кинематика); -определять расстояние до звездных скоплений и галактик по цефеидам на основе зависимости «период — светимость»; -объяснять смысл понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение); -формулировать закон Хаббла; -определять расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости Сверхновых; -оценивать возраст Вселенной на основе постоянной Хаббла	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.09 МАТЕМАТИКА

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Рабочая программа учебного предмета «Математика» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Математика», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО естественнонаучного профиля

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Свяжин Э.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественно-научных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Председатель ПЦК _____ Ключаева Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Математика

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

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

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь**:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- находить производные элементарных функций;

- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

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

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения;
- для построения и исследования простейших математических моделей

- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать/понимать**:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- 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;

• **метапредметных:**

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

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

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

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках 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.

• **предметных:**

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира.

– 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.
- 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебного предмета:

Объем образовательной программы 252 часа, в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 234 часа;

Промежуточная аттестация в форме экзамена 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	252
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	234
в том числе:	
практические занятия	113
контрольные работы	14
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Математика»			
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. Повторение базисного материала курса алгебры основной школы		12	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	
Повторение базисного материала курса алгебры основной школы	1. Введение. Математика в науке, технике и практической деятельности. Развитие понятия о числе. Повторение: действия с дробями, проценты, пропорции. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	2
	2. Преобразования алгебраических выражений. Формулы сокращенного умножения.	2	1
	Практические занятия	2	
	1. Линейные уравнения и неравенства; квадратные уравнения		
	Контрольная работа по теме «Повторение. Входной контроль обучающихся»	2	
Самостоятельная работа по разделу 1: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 1. Тематика домашних заданий по разделу 1: §1, §2 - Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Упражнения на выполнение вычислительных действий с обыкновенными и десятичными дробями. Решение задач на проценты. Преобразование алгебраических выражений по формулам сокращенного умножения. Решение пропорций, линейных уравнений и неравенств, квадратных уравнений.			
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве		18	
Тема 2.1	Содержание учебного материала:	8	
Прямые и плоскости в пространстве	1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Скрещивающиеся прямые, угол между двумя прямыми. Параллельность плоскостей.	2	1
	2. Тетраэдр, параллелепипед.	2	1
	3. Перпендикулярность прямых в пространстве, перпендикулярность прямой и плоскости. Наклонная к плоскости и её проекция на плоскость.	2	2
	4. Теорема о трёх перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2	1

	Практические занятия	4	
	1.Решение задач на параллельность и перпендикулярность в пространстве	2	
	1.Решение задач на перпендикулярность в пространстве	2	
Самостоятельная работа по разделу 2:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 2.			
4. Выполнение индивидуального проектного задания: создание моделей к задачам, предложенным преподавателем.			
Домашние задания по разделу 2:			
Изучение теорем из §1;3.			
Решение задач на параллельность прямых, параллельность прямой и плоскости. Решение задач на перпендикулярность прямых, перпендикулярность прямой и плоскости.			
Решение задач на наклонную к плоскости и её проекцию.			
Задания учебника Атанасян Л.С. «Геометрия 10-11».			
Раздел 3. Многогранники		27	
Тема 3.1 Многогранники	Содержание учебного материала	4	
	1. Многогранник и его элементы. Представление о правильных многогранниках. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Поверхность призмы.	2	2
	2. Пирамида. Основные элементы. Правильная пирамида. Поверхность пирамиды. <i>Усеченная пирамида.</i>	2	2
	Практические занятия	12	
	1.Решение задач на нахождение элементов призм	2	
	2.Решение задач на вычисление поверхности призмы	2	
	3.Решение задач на нахождение элементов пирамид	2	
	4.Решение задач на нахождение поверхности пирамид	2	
	5.Решение задач на вычисление элементов многогранников	2	
	6.Решение задач на вычисление поверхности многогранников	2	
Контрольная работа по разделу 3 «Многогранники»		2	
Самостоятельная работа по разделу 3:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			

2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 3. 4. Выполнение индивидуального проектного задания-создание презентаций по темам: «Призмы», «Пирамиды». 5. Создание моделей многогранников Домашние задания по разделу 3: Решение задач на нахождение элементов и поверхности призм. Решение задач на нахождение элементов и поверхности пирамид.			
Раздел 4. Тела вращения		15	
Тема 4.1 Тела вращения	Содержание учебного материала:	4	
	1. Цилиндр. Основание, высота, образующая, развертка. Площадь поверхности цилиндра. Сечения цилиндра: осевое и параллельное основанию.	2	2
	2. Конус. Основные элементы. Сечения конуса: осевое и параллельное основанию. Площадь поверхности конуса. <i>Усеченный конус</i> . Шар и сфера, их сечения. Площадь поверхности.	2	2
	Практические занятия:	6	
	1. Решение задач на нахождение основных элементов и поверхности цилиндра	2	
	2. Решение задач на нахождение основных элементов и поверхности конуса и шара	2	
	3. Решение задач на нахождение элементов и площади поверхности тел вращения	2	
Самостоятельная работа по разделу 4: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение индивидуальных (создание презентаций, моделей) и домашних заданий по разделу. Домашние задания по разделу 4: Решение задач на нахождение элементов цилиндра. Решение задач на нахождение элементов конуса. Решение задач на нахождение элементов шара и сферы.			
Раздел 5. Измерения в геометрии		20	
Тема 5.1 Измерения в геометрии	Содержание учебного материала:	4	
	1. Объем и его измерение. Объем куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра.	2	2
	2. Объем пирамиды и конуса, объём шара.	2	2
	Практические занятия:	8	
	1. Решение задач на нахождение объёма куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы и цилиндра	2	

	2.Решение задач на нахождение объёма цилиндра и конуса	2	
	3.Решение задач на нахождение объёма пирамиды, конуса, шара	2	
	4.Решение задач на нахождение объёмов и площади поверхности пространственных фигур	2	
	Контрольная работа по теме: «Измерения в геометрии».	2	
Самостоятельная работа по разделу 5:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 5.			
4.Создание презентации по теме: «Тела вращения».			
Домашние задания по разделу 5:			
Решение задач на нахождение объёма куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы и цилиндра. Решение задач на нахождение объёма пирамиды и конуса.			
Решение задач на нахождение площадей поверхности цилиндра и конуса.			
Решение задач на нахождение объёма шара и площади сферы.			
Раздел 6. Корни и степени			30
Тема 6.1 Корни, степени, иррациональные уравнения	Содержание учебного материала:	8	
	1. Арифметический корень натуральной степени. Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства.	2	2
	2. Степень с рациональным показателем, свойства. Степень с действительным показателем.	2	2
	3. Привитие навыка применения свойств степени и корня для преобразования выражений, содержащих степени и корни.	2	2
	4. Иррациональные уравнения и неравенства.	2	1
	Практические занятия:	10	
	1.Преобразование алгебраических выражений, содержащих корни	2	
	2.Преобразование алгебраических выражений, содержащих степени	2	
	3.Преобразование алгебраических выражений, содержащих корни и степени	2	
	4.Решение иррациональных уравнений	2	
5.Решение упражнений по разделу «Корни, степени, иррациональные уравнения	2		
	Контрольная работа по теме: «Корни, степени, иррациональные уравнения»	2	
Самостоятельная работа по разделу 6:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			

<p>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</p> <p>3. Выполнение домашних заданий по разделу 6.</p> <p>4. Выполнение индивидуального проектного задания.</p> <p>5. Участие в онлайн-олимпиаде по геометрии</p> <p>Домашние задания по разделу 6:</p> <p>Упражнения на применение определения арифметического корня натуральной степени. Упражнения на преобразование выражений, содержащих степень с рациональным и действительным показателями. Преобразование алгебраических выражений, содержащих степени и корни. Преобразование рациональных и иррациональных выражений. Решение иррациональных уравнений.</p> <p>Задания учебника Алимов Ш.А. «Алгебра и начала анализа 10-11»</p>			
Раздел 7. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства		27	
<p>Тема 7.1</p> <p>Показательная функция.</p> <p>Показательные уравнения и неравенства</p>	Содержание учебного материала	8	
	1. Определение показательной функции, её свойства и график. Число e .	2	1
	2. Показательные уравнения, приводимые к одному основанию.	2	2
	3. Основные приемы решения показательных уравнений (приводимые к одному основанию, разложение на множители, введение новых переменных, графический метод). Использование свойств функции при решении уравнений.	2	2
	4. Показательные неравенства. Использование свойств функции при решении неравенств. Метод интервалов.	2	2
	Практические занятия	8	
	1. Решение показательных уравнений, приводимых к одному основанию	2	
	2. Решение показательных уравнений	2	
	3. Решение показательных неравенств	2	
	4. Решение систем показательных уравнений и неравенств	2	
	Дифференцированный зачёт за 1 семестр	2	
ИТОГО	1 семестр в том числе:	100	
	Теоретические занятия	50	
	Практические занятия	50	
<p>Самостоятельная работа по разделу 7:</p> <p>1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p> <p>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</p>			

3. Выполнение домашних заданий по разделу 7. 4. Участие в онлайн-олимпиаде по алгебре Домашние задания по разделу 7: Упражнения на применение свойств и различных способов решения показательных уравнений и неравенств. Решение неравенств методом интервалов. Изображение на координатной прямой множества решений неравенств.			
Раздел 8. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства		33	
Тема 8.1 Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	10	
	1. Логарифм числа. Свойства логарифмов. Основное логарифмическое тождество. (1ч)	2	2
	2. Десятичные и натуральные логарифмы. Переход к новому основанию.	2	1
	3. Логарифмическая функция, её свойства, график, область определения.	2	1
	4. Логарифмические уравнения. Основные приемы их решения. Использование свойств функции при решении логарифмических уравнений	2	2
	5. Логарифмические неравенства. Использование свойств функции при решении логарифмических неравенств. Изображение на координатной прямой множества решений неравенства.	2	2
	Практические занятия	10	
	1. Преобразования логарифмических выражений	2	
	2. Решение логарифмических уравнений	2	
	3. Решение логарифмических неравенств	2	
4. Решение показательных и логарифмических уравнений, неравенств	2		
5. Решение показательных и логарифмических уравнений, систем уравнений, неравенств	2		
Контрольная работа по теме: «Логарифмические уравнения и неравенства»		2	
Самостоятельная работа по разделу 8: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 8. 4. Выполнение индивидуального проектного задания- создание презентаций. Домашние задания по разделу 8: Упражнения на преобразования логарифмических выражений с применением свойств. Упражнения на применение различных способов решения логарифмических уравнений и неравенств. Изображение на координатной прямой множества решений неравенства.			

Раздел 9. Основы тригонометрии		60	
Тема 9.1 Основные формулы тригонометрии	Содержание учебного материала	10	
	1. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	2	2
	2. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Значения и знаки значений.	2	2
	3. Основные тригонометрические тождества.	2	2
	4. Тригонометрические функции углов α и $-\alpha$. Формулы двойного и <i>половинного</i> угла. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Сумма и разность синусов и косинусов.	2	1
	5. Формулы приведения.	2	1
	Практические занятия:	6	
	1. Решение упражнений на основные тригонометрические тождества	2	
	2. Решение упражнений на формулы двойного угла; синуса и косинуса суммы и разности двух углов. Формулы сложения	2	
	3. Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул тригонометрии	2	
Тема 9.2 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	
	1. Обратные тригонометрические функции. Уравнения $\cos x = a$, $\sin x = a$, $\operatorname{tg} x = a$.	2	2
	2. Простейшие тригонометрические уравнения с изменённым аргументом.	2	1
	3. Изучение способов решения тригонометрических уравнений.	2	2
	4. Простейшие тригонометрические неравенства.	2	1
	Практические занятия	14	
	1. Решение уравнений $\cos x = a$; $\sin x = a$; $\operatorname{tg} x = a$	2	
	2. Решение простейших тригонометрических уравнений с изменённым аргументом	2	
	3. Решение тригонометрических уравнений, сводимых к квадратному	2	
	4. Решение однородных тригонометрических уравнений и с разложением на множители	2	
	5. Решение тригонометрических уравнений	2	
	6. Решение тригонометрических уравнений различными способами	2	
	7. Викторина по тригонометрии	2	
Контрольная работа по разделу «Основы тригонометрии»	2		
Самостоятельная работа по разделу 9:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 9.			

Тематика домашних заданий по разделу 9: Преобразование тригонометрических выражений с использованием основных тригонометрических тождеств, формул приведения, формул двойного угла, формул сложения. Нахождение арксинуса, арккосинуса, арктангенса и арккотангенса числа. Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств. Упражнения применение различных способов решения тригонометрических уравнений. Решение тригонометрических уравнений.			
Раздел 10. Функции, их свойства и графики. Тригонометрические функции		9	
Тема 10.1 Функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	6	
	1. Функции. Область определения и множество значений; график функции, Свойства функции.	2	1
	2. Нахождение области определения функций.	2	1
	3. Графики и свойства тригонометрических функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$.	2	1
Самостоятельная работа по разделу 10 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Самостоятельная работа по учебнику: Свойства тригонометрических функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 10. Примерная тематика домашних заданий по разделу 10: Упражнения на нахождение области определения функций, чтение свойств функции по графику. Построение графиков тригонометрических функций и перечисление их свойств.			
Раздел 11. Начала математического анализа		69	
Тема 11.1 Производная и её применение	Содержание учебного материала:	16	
	1. Производная. Понятие о производной функции, её физический смысл.	2	2
	2. Производные суммы, разности, произведения, частного.	2	2
	3. Производные основных элементарных функций.	2	2
	4. Геометрический смысл производной. Угловой коэффициент.	2	1
	5. Уравнение касательной к графику функции.	2	1
	6. Применение производной к исследованию функции. Возрастание и убывание.	2	2
	7. Точки экстремума функции.	2	2
	8. Наибольшее и наименьшее значения функции. <i>Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.</i>	2	2
	Практические занятия	16	
	1. Нахождение производных функций, используя правила дифференцирования	2	
2. Производная основных элементарных функций	2		
3. Геометрический смысл производной. Нахождение углового коэффициента	2		

	4. Составление уравнения касательной к графику функции	2	
	5. Нахождение промежутков монотонности	2	
	6. Нахождение точек экстремума функции	2	
	7. Исследование функций при помощи производной и построение их графиков	2	
	8. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции	2	
	Контрольная работа по теме «Производная и её применение»	2	
Тема 11.2 Интеграл	Содержание учебного материала	6	
	1. Первообразная, правила нахождения, основное свойство первообразной.	2	2
	2. Криволинейная трапеция и её площадь.	2	2
	3. Интеграл. Формула Ньютона—Лейбница. Вычисление интегралов. <i>Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции.</i>	2	2
	Практические занятия	6	
	1. Нахождение первообразных и задачи на основное свойство	2	
	2. Нахождение площади криволинейной трапеции	2	
	3. Вычисление интегралов	2	
Самостоятельная работа по разделу 11:			
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 11.			
Примерная тематика домашних заданий по разделу 11:			
Упражнения на нахождение производных функций используя правила дифференцирования. Упражнения на нахождение производных элементарных функций. Упражнения на нахождение углового коэффициента касательной к графику функции. Упражнения на составление уравнения касательной к графику функции. Упражнения на нахождение промежутков монотонности функций. Упражнения на нахождение экстремумов функций. Упражнения на нахождение наибольшего и наименьшего значений функции. Исследование функций при помощи производной и построение их графиков. Упражнения на нахождение первообразных функций. Вычисление интегралов. Упражнения на нахождение площадей криволинейных трапеций.			
Раздел 12. Комбинаторика и элементы теории вероятностей.		10	
Тема 12.1 Элементы комбинаторики и теории вероятностей	Содержание учебного материала	3	
	1. Основные понятия комбинаторики. Размещения, перестановки, сочетания.	1	1
	2. Элементы теории вероятности. Событие, вероятность события.	2	1
	Практические занятия	3	

	1.Решение задач на элементы комбинаторики и вероятность события	1	
	2.Решение задач на классическую вероятность	2	
Самостоятельная работа по разделу 12:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 12.			
4. Самостоятельная проработка материала раздела 12 по учебнику.			
Домашние задания по разделу 12:			
Упражнения на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение простейших задач по теории вероятностей.			
Раздел 13. Математика в профессиональной деятельности специалиста по гостеприимству		9	
Тема 13.1	Содержание учебного материала		
Значение математики для профессиональной деятельности специалиста по гостеприимству	Практические занятия:	6	
	1. Семинар: Математические методы исследования в индустрии туризма и гостеприимства	2	
	2. Составление и чтение диаграмм и графиков – статистических данных индустрии гостеприимства,	2	
	3. Выполнение расчетов с гостями в отеле: за проживание, за питание, за обслуживание.	2	
Самостоятельная работа по разделу 13:			
Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Поиск необходимых сведений для составления и решения задач.			
Консультации		8	
1. Решение линейных, квадратных, рациональных уравнений и неравенств.		2	
2. Решение упражнений на преобразование алгебраических выражений, содержащих корни и степени.		2	
3. Решение упражнений на преобразование алгебраических выражений, содержащих логарифмы и тригонометрические функции.		2	
4. Решение упражнений на производную и её применение к исследованию функции.		2	
ИТОГО	2 семестр в том числе	152	
	Теоретические занятия	63	
	Практические занятия	63	
	Консультации	8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Всего:		252	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета «Математика» требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по предметам «Алгебра» и «Геометрия»;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями, портреты математиков.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов:

1. Атанасян, Л.С. Геометрия , 10-11 [Текст] : учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровни / [Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев и др.] - 3-е изд. М.: Просвещение, 2016.
2. Алимов, Ш.А. Алгебра и начала математического анализа.10-11 классы: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый уровень. - М.: Просвещение, 2016 - 207 с.
3. Башмаков, М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 416 с.
4. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
5. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
6. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
7. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа геометрия: Электронный учеб.- метод. комплекс для студентов

профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017

8.Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017

Дополнительные источники:

1. Мордкович, Е.Е. Алгебра и начала анализа.10-11 классы. Контрольные работы для общеобразовательных учреждений [Текст] : учеб. Пособие/ А.Г. Мордкович, Е.Е. Тульчинская. – 6-е изд. – М.:Мнемозина, 2016.
2. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по геометрии для 10 класса [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько. - М.: Илекса, 2016.
3. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько.-6-е из., испр.-М.:Илекса, -2016.

Для преподавателей:

- 1.Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
- 2.Приказ 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. N413"

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.edu.ru>Федеральный образовательный портал:
2. <http://www.kokch.kts.ru/cdo>Тестирование online: 5 - 11 классы
3. www.school-collection.edu.ruЕдинаяколлекциицифровыхобразовательныхресурсов
4. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
5. <http://pedsovet.su/load/34>
6. <http://ped-kopilka.ru/sertifikaty/svidetelstvo-o-publikaci.html>
7. <http://www.uchportal.ru/>
8. <http://poisk-prezentacii.ru/>
9. <http://nashol.com/> - книги

3.3. Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: олимпиады, публичная защита проектов.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
АЛГЕБРА		
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей; сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i>

Корни, степени, логарифмы	<p>Ознакомление с понятием корня n-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней.</p> <p>Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы.</p> <p>Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования.</p> <p>Решение иррациональных уравнений.</p> <p>Ознакомление с понятием степени с действительным показателем.</p> <p>Записывание корня n-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот.</p> <p>Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней.</p> <p>Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</i></p>
Преобразование алгебраических выражений	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ		
Основные понятия	<p>Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i></p>
	<p>Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i></p>
Основные тригонометрические тождества	<p>Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работ</i></p>

Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение, формул приведения и применение их при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работ</i>
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. <i>Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.</i>	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий,</i>
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций, применение при решении уравнений.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i>
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ		
Функции, свойства, график	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика. Ознакомление с определением функции. Нахождение области определения и области значений функции	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i>
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных, показательных, логарифмических и тригонометрических функций. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий.</i>
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА		

<p>Производная и ее применение</p>	<p>Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
<p>Первообразная и интеграл</p>	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона—Лейбница. Вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, самостоятельных</i></p>
<p>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</p>		
<p>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</p>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i></p>

	<p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ И ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ		
Основные понятия комбинаторики	<p>Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i></p>
Элементы теории вероятностей	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i></p>
ГЕОМЕТРИЯ		

<p>Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.</p> <p>Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми.</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве.</p> <p>Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работах</i></p>
---	---	--

<p>Многогранники</p>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
<p>Тела и поверхности вращения</p>	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения самостоятельных работ</i></p>
<p>Измерения в геометрии</p>	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.10 ХИМИЯ

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Рабочая программа учебного предмета «Химия» разработана, в соответствии с примерной программой учебного предмета «Химия» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО естественнонаучного профиля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики: Воробьева И.Д. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Химия

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО естественнонаучного профиля:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

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

- формирование у студентов умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у студентов целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение студентами 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, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь:**

- называть изученные вещества по тривиальной и 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 веществ;

- характеризовать элементы по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;
- связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать расчётные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту, на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебного предмета студент должен **знать**:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительная атомная и молекулярная массы, ион, изотоп, валентность, электроотрицательность, химическая связь, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объём, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, 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 вещества, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И.Менделеева;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических веществ;
- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы, серная, соляная, азотная, уксусная кислоты, благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал и целлюлоза, анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• личностных:

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

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

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

• 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 возникает необходимость 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; уверенное 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 техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета

объем часов обучающегося 200 часов, в том числе:

Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 144 часа;

консультации 8 часов;

Промежуточная аттестация 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	200
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	144
в том числе:	
лабораторные работы	16
практические занятия	52
контрольные работы	4
индивидуальный проект	38
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «ХИМИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 семестр			
Введение		2	
Раздел 1. Органическая химия		62	
Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова.</u> Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Особенности строения и свойств органических соединений.	2	1, 2
	2. <u>Практическое занятие: Составление структурных формул органических веществ, изомеров.</u>	2	
Тема 1.2. Предельные углеводороды	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Гомологический ряд, номенклатура и изомерия алканов.</u> Свойства и применение алканов. Гомологический ряд и общая формула. Номенклатура. Изомерия. Строение молекул на примере метана. Гибридизация, связь. Физические свойства алканов. Алканы в природе. Химические свойства алканов: горение, реакции замещения, дегидрирование, изомеризация. Получение алканов и применение на основе свойств.	2	1, 2
	2. <u>Практическое занятие: Составление структурных формул алканов и их изомеров.</u>	2	
Тема 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Алкены.</u> Гомологический ряд и общая формула, строение изомерия, номенклатура. Физические свойства. Химические свойства. Применение на основе свойств. Получение.	2	1,2

	2. Практическое занятие: <u>Составление структурных формул алкенов и их изомеров.</u>	2	
	3. <u>Алкадиены.</u> Строение молекул. Номенклатура и изомерия. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды, полимеризация в каучуки. Натуральные и синтетические каучуки. Резина.	1	1
	4. Практическое занятие: <u>Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.</u>	1	
Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Алкины. Номенклатура и свойства.</u> Ацетилен. Строение молекулы ацетилена. Номенклатура и изомерия алкинов. Химические свойства. Применение ацетилена на основе свойств.	2	1,2
	2. Практическое занятие: <u>Составление структурных формул алкинов и их изомеров.</u> Ацетилен. Строение молекулы ацетилена. Номенклатура и изомерия алкинов. Химические свойства. Применение ацетилена на основе свойств.	2	
Тема 1.5. Ароматические углеводороды	Содержание учебного материала	6	1,2
	1. <u>Ароматические углеводороды.</u> Бензол. Строение его молекулы. Физические свойства и способы получения бензола. Химические свойства бензола: реакции замещения и реакции присоединения. Генетическая связь между углеводородами.	2	
	2. Практическое занятие: <u>Составление формул и названий органических веществ.</u>	2	
	3. Практическое занятие: <u>Решение задач на вывод формул углеводородов.</u>	2	
Тема 1.6. Природные источники углеводородов.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Природные источники углеводородов</u> Фракционная перегонка, или ректификация. Ректификационные газы, газолиновая фракция, лигроиновая фракция, керосиновая фракция.	2	
Тема 1.7. Гидроксильные соединения.	Содержание учебного материала	4	1,2
	1. <u>Спирты и их свойства. Фенол.</u>	2	

	Состав: гидроксильная группа как функциональная. Классификация спиртов. Физические свойства. Химические свойства предельных одноатомных спиртов.		
	2. Лабораторная работа: Свойства спиртов.	2	
Тема 1.8. Альдегиды и кетоны	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Альдегиды и кетоны.</u> Альдегидная группа как функциональная. Гомологический ряд. Классификация, изомерия, номенклатура. Физические и химические свойства: окисление в соответствующие кислоты. Восстановление в соответствующие спирты.	2	
Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные.	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Карбоновые кислоты и их свойства.</u> Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства	2	1,2
	2. <u>Лабораторная работа: Свойства уксусной кислоты, общие со свойствами минеральных кислот.</u> Предельные одноосновные карбоновые кислоты. Свойства карбоновых кислот.	2	
	3. <u>Сложные эфиры и жиры.</u> Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Гидролиз сложных эфиров. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры.	2	1,2
	4. Лабораторная работа: Свойства жиров.	2	
Тема 1.10. Углеводы	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Углеводы, их классификация и значение. Моносахариды, дисахариды и полисахариды.</u> Химические свойства, строение. Применение глюкозы на основе свойств.	2	1,2
	2. Лабораторная работа: Свойства углеводов.	2	
Тема 1.11.	Содержание учебного материала	8	1,2

Амины, аминокислоты, белки.	1. <u>Амины. Классификация, свойства, применение.</u> Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Применение анилина на основе свойств.	2	
	2. <u>Аминокислоты. Белки</u> Аминокислоты. Состав и строение молекул. Химические свойства аминокислот. Реакция поликонденсации. Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств. Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.	2	
	3. <u>Практическое занятие: Денатурация раствора белка куриного яйца.</u> Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции.	2	
	4. <u>Практическое занятие: Решение задач на вывод формул органических веществ по продуктам сгорания</u>	2	
Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.	Содержание учебного материала	4	1,2
	1. <u>Нуклеиновые кислоты.</u> Нуклеотиды, их строение, примеры. Понятие ДНК и РНК. Биосинтез белка в живой клетке.	2	
	2. <u>Практическое занятие: Определение последовательности нуклеотидов на комплементарном участке второй цепи.</u>	2	
Тема 1.13. Биологически активные соединения	Содержание учебного материала	6	1,2
	1. <u>Витамины. Лекарства.</u> Понятия о витаминах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии.	2	
	2. <u>Семинар: Ферменты. Гормоны.</u> Понятия о ферментах и гормонах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии.	2	
	3. <u>Контрольная работа по разделу «Органическая химия»</u>	2	
Индивидуальный проект	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск информации по теме проекта	16	2

	Обработка и систематизация информации Написание доклада Составление презентации		
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа по разделу 1 - работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ - выполнение домашних заданий - создание презентаций по заданной теме: «Гомология, гомологи», «Классификация и назначение каучуков», «Классификация и назначение резин», «Реакция полимеризации винилхлорида», «Поливинилхлорид и его применение», «Восстановление нитробензола в анилин», «Толуол. Нитрование толуола», «Основные направления промышленной переработки природного газа», «Попутный нефтяной газ. Его переработка», «Процессы промышленной переработки нефти: крекинг, риформинг», «Октановое число бензинов», «Коксохимическое производство и его продукция», «Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья», «Этиленгликоль и его применение», «Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним», «Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолформальдегидную смолу», «Ацетальдегид», «Понятие о кетонах на примере ацетона», «Применение ацетона в технике и промышленности», «Многообразие карбоновых кислот (щавелевая кислота как двухосновная, акриловая кислота как непредельная, бензойная кислота как ароматическая)», «Замена жиров в технике непищевым сырьём», «Синтетические моющие средства», «Молочнокислородное брожение глюкозы», «Кисломолочные продукты». - решение экспериментальных задач.			
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.:	82	
	Теоретические занятия	33	
	Практические занятия	25	
	Лабораторные работы	8	
	Индивидуальный проект	16	
2 семестр			
Тема 2. Общая и неорганическая химия		70	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	

Основные понятия и законы химии	1. <u>Химические элементы. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.</u> Способы существования химических элементов. Вещества постоянного и переменного состава. Масса атомов и молекул. Агрегатные состояния веществ. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.	2	1
	2. Практическое занятие: <u>Решение задач на основные понятия и законы химии.</u> Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро.	2	
Тема 2.2. Строение атома. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.	Содержание учебного материала	8	1,2
	1. <u>Строение атома.</u> Атом – сложная частица. Ядро, электронная оболочка. Корпускулярно-волновая двойственность электрона. Состояние электрона в атоме. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов Периодический закон в свете теории строения атома. Значение периодического закона Д.И.Менделеева.	2	
	2. Практическое занятие: <u>Решение задач на строение атома</u> Электронная оболочка атома, электронный слой. Орбитали, электронные облака, порядок заполнения электронами энергетических уровней и подуровней.	2	
	3. <u>Периодический закон Д.И. Менделеева.</u> Периодический закон Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И.Менделеева. Периодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона.	2	
	4. Практическое занятие: <u>Решение задач по периодическому закону.</u> Закономерности изменения свойств атомов периодах и группах.	2	
Тема 2.3. Строение вещества	Содержание учебного материала	6	1
	1. <u>Типы химических связей.</u> Ионная химическая связь. Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Классификация ионов. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решётки.	2	

	Ковалентная связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность		
	2. <u>Практическое занятие: Решение задач на написание механизмов образования разных типов химических связей.</u> Схемы образования веществ с различным типом химических связей.	1	
	3. <u>Типы кристаллических решеток.</u> Молекулярные и атомные кристаллические решётки. Металлическая кристаллическая решётка и металлическая химическая связь. Водородная связь. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решётки.	1	1,2
	4. <u>Практическое занятие</u> <u>Определение типа кристаллической решётки вещества и описание его свойств.</u>	2	
Тема 2.4. Полимеры	Содержание учебного материала	4	1
	1. <u>Неорганические и органические полимеры.</u> Неорганические и органические полимеры. Минералы и горные породы. Структуры полимеров. Классификация по различным признакам.	2	
	<u>Лабораторная работа</u> <u>Ознакомление с образцами пластмасс, каучуков.</u> Виды пластмасс и каучуков. Способы их получения. Применение пластмасс и каучуков.	2	
Тема 2.5. Дисперсные системы	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Дисперсные системы, их классификация.</u> Классификация дисперсных систем. Грубодисперсные и тонкодисперсные системы. Коагуляция в коллоидных растворах. Значение дисперсных систем.	2	1
Тема 2.6. Химические реакции	Содержание учебного материала	10	
	1. <u>Классификация химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций. Обратимость химических реакций.	2	1
	2. <u>Скорость химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций. Скорость химических реакций.	2	1
	3. <u>Практическое занятие: Решение задач на скорость химических реакций и обратимость химических процессов.</u>	2	
	4. <u>Обратимость химических реакций.</u>	2	

	Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.		
	5. Практическое занятие: <u>Решение задач на обратимость химических процессов.</u>	2	
Тема 2.7. Растворы	Содержание учебного материала	10	
	1. <u>Растворы. Гидролиз.</u> Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы.	2	1,2
	2. Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.	2	1
	3. Практическое занятие: <u>Характер диссоциации различных гидроксидов</u>	2	
	4. Практическое занятие: <u>Решение задач на вычисление массовой доли растворенного вещества.</u>	2	
	5. Лабораторная работа: <u>Приготовление раствора заданной концентрации</u>	2	
Тема 2.8. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.	Содержание учебного материала	4	
	1. <u>Окислительно-восстановительные реакции. Электролиз.</u> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Химические источники тока.	2	2
	2. Лабораторная работа: <u>Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.</u> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление.	2	
Тема 2.9. Классификация веществ. Простые вещества	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Металлы и их свойства. Неметаллы.</u> Металлы. Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Неметаллы – простые вещества. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.	2	1,2

Тема 2.10. Основные классы неорганических и органических соединений	Содержание учебного материала	12	1,2
	1. <u>Основные классы неорганических и органических соединений. Оксиды и их свойства.</u> Классификация неорганических соединений: оксиды, основания, кислоты, соли. Номенклатура различных классов.	2	
	2. <u>Основания и их свойства.</u> Основания как электролиты. Классификация оснований. Химические свойства оснований. Способы получения оснований.	2	
	3. <u>Кислоты и их свойства.</u> Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Основания и их свойства. Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Щёлочи. Амфотерные гидроксиды. Разложение нерастворимых в воде оснований.	2	
	4. <u>Соли и их свойства.</u> Соли как электролиты. Классификация солей. Химические свойства солей. Способы получения солей.	2	
	5. <u>Лабораторная работа: Составление уравнений реакций, отражающих химические свойства неорганических соединений.</u>	2	
Тема 2.11. Химия в жизни общества	Содержание учебного материала	8	1
	1. <u>Презентации: Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Химия в сельском хозяйстве.</u>	2	
	2. <u>Дискуссия: Химия в повседневной жизни человека.</u> Домашняя аптечка. Моющие и чистящие средства.	2	
	3. <u>Игра: Химия вокруг нас</u>	2	
	4. <u>Контрольная работа по теме: «Общая и неорганическая химия»</u>	2	

Индивидуальный проект	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск информации по теме проекта Обработка и систематизация информации Написание доклада Составление презентации	22	
Самостоятельная работа по разделу 2: - работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ - выполнение домашних заданий (обще групповых и индивидуальных, по согласованию со студентами) - создание презентаций по заданной теме: «Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово)», «Понятие о химической технологии, биотехнологии, нано технологии», «Использование радиоактивных изотопов в технических целях», «Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине», «Полярность связи и полярность молекулы», «Конденсация. Текучесть. Возгонка. Кристаллизация», «Жидкие кристаллы», «Коагуляция», «Растворение как физико-химический процесс. Тепловые эффекты при растворении», «Жёсткость воды и способы её устранения», «Минеральные воды», «Понятие об электролизе. Практическое применение электролиза», «Коррозия металлов. Способы защиты металлов от коррозии», «Производство чугуна и стали», «Гашеная и негашеная известь, её применение в строительстве», «Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среды растворов». - решение экспериментальных задач.			
ИТОГО	2 семестр, в т.ч.:	118	
	Теоретические занятия	35	
	Практические занятия	27	
	Лабораторные работы	8	
	Индивидуальный проект	22	
	Консультации	8	
	Промежуточная аттестация	18	
Консультации	Содержание учебного материала	8	
	Классы органических соединений и их свойства.	2	
	Составление уравнений органических соединений	2	
	Основные классы неорганических соединений и их свойства.	2	
	Решение задач.	2	
Промежуточная аттестация экзамен		18	
Итого		200	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета «Химия» требует наличия учебного кабинета химии, лаборантской, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

вытяжной шкаф;

реактивы;

весы лабораторные «технические»;

шкаф сушильный;

плитка электрическая лабораторная;

термометры лабораторные;

химические реактивы и посуда, необходимые для проведения лабораторных работ;

наглядные пособия: раздаточный материал, таблицы, плакаты, модели молекул, коллекция минералов, коллекция нефти и нефтепродуктов, дидактический материал;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;

- мультимедийный проектор;

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

Для студентов

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017

4. Габриелян О.С. и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
6. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ 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. N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
4. Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение). – М., 2017

Дополнительная литература

1. Артёменко А.И. Удивительный мир органической химии. - М.: Дрофа, 2016.
2. Габриелян О.С., Пономарёв С.Ю., Карцова А.А. Органическая химия: задачи и упражнения. – М.: Просвещение, 2016.
3. Ерёмин В.В., Кузьменко Н.Е., Лунин В.В. и др. Химия. 11 класс.

Интернет-ресурсы

1. chemistrj.ssu.samara.ru
2. internetUrok.ru
3. him.1september.ru
4. hemi.nsu.ru

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары, публичная защита проектов, презентаций, дискуссия.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения химических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости химических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в химии на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Органическая химия	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительная атомная и молекулярная массы, ион, изотоп, валентность, электроотрицательность, химическая связь, степень окисления, моль, молярная масса, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомологи.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Основные законы химии: сохранения массы вещества, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И.Менделеева.</p> <p>Основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических веществ.</p> <p>-важнейшие вещества и материалы: вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, карбонат и гидрокарбонат натрия, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал и целлюлоза, анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>называть: изученные вещества по тривиальной и международной номенклатуре;</p> <p>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 веществ.</p> <p>характеризовать: элементы по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений</p> <p>объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p>выполнять химический эксперимент;</p> <p>проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных</p>	
--	---	--

	<p>источников(научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью.</p>	
<p>Общая и неорганическая химия</p>	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа)и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток.</p> <p>Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений.</p> <p>Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики.</p> <p>Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций.</p>	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.11 БИОЛОГИЯ

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета «Биология» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Биология» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Трифоненко Е.В., преподаватель биологии ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Биология

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

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.

Результаты освоения учебного предмета

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;
- представления о целостной естественнонаучной 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 ее 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 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; 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, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных 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 (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

— сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира;

— понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

— владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее 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 освоения учебного предмета обучающийся должен знать и понимать:

— 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;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

— объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения;

— вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов;

— отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека;

— влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;

— взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменимость видов;

— нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

— решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания);

— описывать 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; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

— анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

— 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).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы предмета:

Объем образовательной программы 126 часов

в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 108 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	126
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	108
в том числе:	
контрольные работы	3
практические занятия	50
консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Практическое занятие	2	
	<u>Введение. Многообразие живых организмов. Сущность жизни и свойства живого. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса.</u>	1	1
	Практическая работа №1 «Знакомство с уровнями организации живой материи»	1	
Раздел 1. Учение о клетке.		22	
Тема 1.1. Химическая организация клетки. Неорганические вещества клетки.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Химическая организация клетки. Неорганические вещества клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов</u>		1
	Тема 1.2. Химическая организация клетки. Органические вещества клетки.	Содержание учебного материала Практическое занятие	2
	<u>1.Химическая организация клетки. Органические вещества клетки.</u>		
Тема 1.3. Строение и функции клетки. Эукариотическая клетка.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Строение и функции клетки. Эукариотическая клетка. Органоиды клетки.</u>		2
Тема 1.4. Строение и функции клетки. Прокариотическая клетка.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Строение и функции клетки. Прокариотическая клетка. Органоиды клетки.</u>		
Тема 1.5. Наблюдения клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах.	Практические занятия	2	2
	1. Наблюдения клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах.		
Тема 1.6. Наблюдения клеток грибов и бактерий под	Практические занятия	2	2
	1.Наблюдения клеток грибов и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах.		

микроскопом на готовых микропрепаратах.			
Тема 1.7. Виды обмена веществ. Пластический обмен.	Содержание учебного материала	2	3
	Виды обмена веществ. Пластический обмен. Наследственная информация и реализация её в клетке. Биосинтез белков.		
Тема 1.8. Виды обмена веществ. Энергетический обмен.	Содержание учебного материала	2	3
	1.Виды обмена веществ. Энергетический обмен. Фотосинтез.		
Тема 1.9. Сравнение строения клеток растений, животных, грибов и бактерий	Практические занятия	2	2
	1.Сравнение строения клеток растений, животных, грибов и бактерий. Защита презентаций		
Тема 1.10. Процессы фотосинтеза в зелёных растениях.	Практические занятия	2	2
	1.Процессы фотосинтеза в зелёных растениях.		
Тема 1.11. Вирусы как неклеточная форма жизни.	Содержание учебного материала	2	3
	1. Вирусы как неклеточная форма жизни. Лабораторная работа №3 «Составление анамнеза болезни, анализируя особенности биологии вирусов» Контрольная работа по разделу «Учение о клетке».		
Самостоятельная работа по разделу 1:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по темам: Химический состав клетки, структура и функции клетки, обеспечение клеток энергией, наследственная информация и реализация ее в клетке.			
3.Примерные темы для рефератов: Органические и неорганические вещества растительной клетки, доказательства их наличия в растении. Структурное и функциональное различие растительной и животной клеток Химический состав клетки. Структура и функции клетки.			
Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.		14	
Тема 2.1. Размножение организмов. Митоз.	Содержание учебного материала	2	2
	1.Размножение организмов. Многообразие организмов. Деление клетки. Митоз. Бесполое и половое размножение.		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 2.2. Размножение организмов. Мейоз.	1. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.		2
Тема 2.3. Сравнение процессов митоза и мейоза.	Практические занятия	2	2
	1. Сравнение процессов митоза и мейоза		
Тема 2.4. Сравнение процессов оплодотворения у цветковых растений и позвоночных животных.	Практические занятия	2	2
	1. Сравнение процессов оплодотворения у цветковых растений и позвоночных животных		
Тема 2.5. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	2	1
	1. Индивидуальное развитие организмов. Зародышевое и постэмбриональное развитие организмов		
ИТОГО	1 семестр в т.ч.	34	
	Теоретические занятия	17	
	Практические занятия	17	
Тема 2.6. Изучение сходства зародышей разных видов.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	1. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства: Изучение сходства зародышей разных видов.		
	Самостоятельная работа: подготовка доклада	1	
Тема 2.7. Изучение влияния наркотических веществ, табака, алкоголя на развитие эмбриона.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	1. Изучение влияния наркотических веществ, табака, алкоголя на развитие эмбриона. Семинар	1	
	2. Контрольная работа по разделу Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	1	
Самостоятельная работа по разделу 2:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по теме.			

Размножение организмов, индивидуальное развитие организмов. 3. Темы для рефератов: Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов. Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.			
Раздел 3. Основы генетики и селекции.		24	
Тема 3.1 Основные закономерности явлений наследственности. Моногибридное скрещивание.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные закономерности явлений наследственности. Моногибридное скрещивание.		
Тема 3.2 Основные закономерности явлений наследственности. Дигибридное скрещивание.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные закономерности явлений наследственности. Дигибридное скрещивание. Анализирующее скрещивание. Наследственные заболевания человека.		
Тема 3.3 Хромосомная теория наследственности.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Хромосомная теория наследственности. Сцепленное наследование генов.		
Тема 3.4 Генетика пола.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Генетика пола. Наследование признаков, сцепленных с полом.		
Тема 3.5 Составление простейших схем скрещивания.	Практические занятия	2	
	1. Составление простейших схем скрещивания.		
Тема 3.6 Решение задач на моногибридное скрещивание.	Практические занятия	2	
	1. Решение задач на моногибридное скрещивание.		
Тема 3.7 Решение задач на дигибридное скрещивание.	Практические занятия	2	
	1. Решение задач на дигибридное скрещивание.		
Тема 3.8. Решение задач на наследование признаков, сцепленных с полом.	Практические занятия	2	
	1. Решение задач на наследование признаков, сцепленных с полом.		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 3.9. Закономерности изменчивости. Виды изменчивости: модификационная и наследственная.	1.Закономерности изменчивости. Виды изменчивости: модификационная и наследственная.		2
Тема 3.10. Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала	2	2
	1.Закономерности изменчивости. Наследственные заболевания человека.		
Тема 3.11. Анализ фенотипической изменчивости.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	1	
	1.Анализ фенотипической изменчивости.		
	Контрольная работа по темам раздела Основы генетики и селекции.	1	
Тема 3.12 Генетика и селекция.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Генетика и селекция. Одомашнивание. Принципы селекции. Труды Вавилова. Методы селекции. Биотехнология.	1	
	Практические занятия:	1	
	1.Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм. Дискуссия.		
Самостоятельная работа по разделу 3:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по теме.			
Основные закономерности явлений наследственности, закономерности изменчивости. Основные понятия генетики и селекции.			
Темы для рефератов:			
Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.			
Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.			
Центры многообразия и происхождения культурных растений.			
Центры многообразия и происхождения домашних животных.			
Раздел 4. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Эволюционное учение.		18	
Тема 4.1. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Содержание учебного материала	2	2
	1.Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни.		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 4.2. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.	1. <u>Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.</u> Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира		2
Тема 4.3. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия 1. <u>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Публичная защита презентаций</u>		
Тема 4.4. История развития эволюционных идей. Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции.	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>История развития эволюционных идей.</u> Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции. Эволюционные теории Ж.Б.Ламарка, Ч.Дарвина.		
Тема 4.5. Движущие силы эволюции. Виды естественного отбора.	Содержание учебного материала	2	
	1. Движущие силы эволюции. Виды естественного отбора. Доказательства эволюции. Вид. Популяция. Изменчивость, борьба за существование, адаптации.		
Тема 4.6. Выявление приспособлений организмов к среде обитания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия 1. Выявление приспособлений организмов к среде обитания. Семинар		
Тема 4.7. Микроэволюция и макроэволюция.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции.		
Тема 4.8. Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	Содержание учебного материала	2	
	Практические работы 1. Описание особей одного вида по морфологическому критерию.		
Тема 4.9. Описание особей разных видов одного рода по морфологическому критерию.	Содержание учебного материала	2	2
	Практические работы 1. Практические работы: Описание особей разных видов одного рода по морфологическому критерию.		
Самостоятельная работа по разделу 4: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			

2. Создание презентаций по заданной теме: Развитие эволюционных идей, доказательства эволюции, механизмы эволюционного процесса. Темы для рефератов: Предпосылки возникновения эволюционной теории Ч. Дарвина. Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.			
Раздел 5. Происхождение человека.		6	
Тема 5.1. Происхождение человека.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Происхождение человека.</u> Доказательства родства человека с млекопитающими Животными. Антропогенез. Эволюция приматов.		2
Тема 5.2 Факторы эволюции человека	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Факторы эволюции человека.</u> Этапы эволюции человека. Человеческие расы.		2
Тема 5.3 Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	1	
	1. Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека. Семинар		
	1. Контрольная работа по разделу «Происхождение человека».	1	
Самостоятельная работа по разделу 5:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Создание презентаций по темам.			
Теории возникновения жизни на Земле. Развитие жизни на Земле. Происхождение человека.			
Темы для рефератов:			
Принципы и закономерности развития жизни на Земле.			
Ранние этапы развития жизни на Земле.			
Причины и возможная история выхода на сушу растений и животных.			
Раздел 6. Основы экологии.		12	
Тема 6.1. Экология — наука о взаимоотношениях организмов	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.</u> Экология как наука. Экосистема, ее свойства. Виды экосистем. Смена экосистем. Агроценозы. Цепи питания.		2
Тема 6.2. Составление цепей питания.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Составление цепей питания. Дискуссия		2
Тема 6.3. Сравнительное описание двух экосистем.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	1. Сравнительное описание двух экосистем.		

Тема 6.4. Биосфера и человек.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Биосфера — глобальная экосистема. Биосфера и человек. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде.		
Тема 6.5. Описание и практическое создание искусственной экосистемы.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия 1. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Семинар		
Тема 6.6. Решение экологических задач.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия 1. Решение экологических задач.		
Самостоятельная работа по разделу 6: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по темам: Экосистема, ее структура и свойства; понятие биосферы, охрана биосферы. Темы для рефератов: Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.			
Тема 7.1. Бионика. Основные понятия бионики.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Бионика. Основные понятия бионики.</u>	2	2
Самостоятельная работа по разделу 7: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций (рефератов) по темам: Основные понятия бионики. Цели и задачи данного направления в науке. Трубчатые структуры в живой природе и технике. Аэродинамические и гидродинамические устройства в живом мире и технике.			
ИТОГО	2 семестр, в т. ч.	92	
	Теоретические занятия	33	
	Практические занятия	33	

Консультации	8	
1. Учение о клетке. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	2	
2. Основы генетики и селекции	2	
3. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Эволюционное учение. Происхождение человека.	2	
4. Основы экологии. Бионика. Основные понятия бионики.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18	
Всего	126	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3.– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биология».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Биология»;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Каменский, А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. "Биология, Общая биология 10-11класс- М, Из.центр "Академия", 2017г.

2. Беляев, Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л. Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. —М., 2017.

3. Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017

4. Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

6. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического

7. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

8. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2016.

9. Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2016.

Интернет-ресурсы:

www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).

www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).

www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ. Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий,

тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно - научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микро- скопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК	Экспертная оценка результатов: тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.

Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека	Экспертная оценка результатов: тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;

<p>Закономерности изменчивости</p>	<p>Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины.</p> <p>Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>
<p>Основы селекции растений, животных и микроорганизмов</p>	<p>Основы селекции растений, животных и микроорганизмов</p> <p>Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека.</p> <p>Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>
<p>Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер.</p> <p>Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>

	организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)	
История развития эволюционных идей	Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К. Линнея, Ж. Б. Ламарка Ч. Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно- научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека	Экспертная оценка результатов: выполнения домашних заданий; тестирование; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях	Экспертная оценка результатов: выполнения домашних заданий; тестирование; оценка контрольных работ;

		устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Биосфера — глобальная экосистема	Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Биосфера и человек	Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей	Экспертная оценка результатов: тестирования;

	<p>среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение эко-логических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране</p>	<p>-оценка контрольных работ; -устный опрос; -письменный опрос; -оценка защиты выполненных самостоятельных работ; -оценка защиты выполненных работ; -экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p>Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики</p>	<p>Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве</p>	<p>Экспертная оценка результатов: - тестирования; -оценка контрольных работ; -устный опрос; -письменный опрос; -оценка защиты выполненных самостоятельных работ; -оценка защиты выполненных работ; -экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ОУД.12 ФИЗИКА

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебного предмета «Физика» разработана в соответствии с примерной программой учебного предмета «Физика» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик:

Литвиненко Ирина Витальевна, преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Ключёнова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 4
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физика

1.1. Область применения программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

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

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного 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.

Умения, знания:

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь:**

- Описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект.
- Отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе электромагнитных данных; приводить примеры, показывающие, что: наблюдение и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления.
- Приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- Воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- Обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприводов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
- Оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- Рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать:**

- Смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета;
- Смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

Вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

Результаты освоения учебного предмета.

Освоение содержания **учебного предмета** «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• метапредметных:

– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость 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:**

– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

– владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

– умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

– сформированность умения решать физические задачи;

– сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

– сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

- **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

Объем образовательной программы 192 часа, в том числе:

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	192
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	192
в том числе:	
теоретические занятия	96
практические занятия	96
контрольные работы	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета «Физика» (естественнонаучный профиль)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	<u>Введение.</u>	2	1
Раздел 1. Механика.		30	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала	12	
	1. <u>Механическое движение.</u> Траектория, путь, перемещение. <u>Равномерное прямолинейное движение.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Равномерное движение».</u>	2	
	2. <u>Ускорение. Равноускоренное движение.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Равноускоренное движение».</u> Составление кроссворда.	2	
	3. <u>Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.</u>	2	
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Движение тела, брошенного под углом к горизонту и по окружности».</u>	2	
Тема 1.2. Динамика.	Содержание учебного материала	10	
	1. <u>Взаимодействие тел. Законы динамики Ньютона.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Законы Ньютона».</u>	2	
	2. <u>Силы в механике: сила тяжести, упругости, трения. Закон всемирного тяготения. Невесомость.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Силы в механике».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Изучение движения тела по окружности под действием сил упругости и тяжести».</u>	2	
Тема 1.3. Законы сохранения в механике.	Содержание учебного материала	10	
	1. <u>Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии. Работа и мощность.</u>	2	1

	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Законы сохранения импульса и механической энергии».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Изучение закона сохранения механической энергии».</u>	2	
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Механика». Подготовка к контрольной работе.</u>	2	
	Контрольная работа по теме: <u>«Механика».</u>	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 2. Молекулярная физика. Тепловые явления.		30	
Тема 2.1. Основы МКТ	Содержание учебного материала	18	
	<u>1.Основные положения МКТ строения вещества. Масса молекул. Количество вещества.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Масса молекул. Количество вещества».</u>	2	
	<u>2.Модель идеального газа. Защита презентаций: Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Основное уравнение МКТ. Абсолютная температура».</u>	2	
	<u>3.Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Газовые законы».</u>	2	
	<u>4.Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха».</u>	2	
<u>5.Свойства жидкости. Поверхностное натяжение. Кристаллические и аморфные тела.</u>	2		
Тема 2.2. Основы термодинамики.	Содержание учебного материала	12	
	<u>1.Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Применение первого закона термодинамики к изопроцессам в газе».</u>	2	
	<u>2.Тепловые двигатели и охрана природы. КПД.</u>	2	1

	Практическое занятие: Решение задач по теме: «КПД тепловых двигателей».	2	
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Молекулярная физика. Тепловые явления». Подготовка к контрольной работе.	2	
	Контрольная работа по теме: «Молекулярная физика. Тепловые явления».	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2:			
Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 3. Электродинамика		54	
Тема 3.1. Электростатика.	Содержание учебного материала	16	
	1. Взаимодействие заряженных тел. <u>Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.</u>	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Закон Кулона».	2	
	2. Электрическое поле. Напряженность поля. Проводники и диэлектрики в электрическом поле.	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Напряженность поля».	2	
	3. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Потенциал. Разность потенциалов».	2	
	4. Емкость. Конденсаторы, их соединение. Энергия заряженного конденсатора. Составление сиквейна.	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Емкость. Конденсаторы, их соединение».	2	
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.:	80	
	Теоретические занятия	40	
	Практические занятия	40	
		2 семестр	
Тема 3.2. Законы постоянного тока.	Содержание учебного материала	14	
	1. Электрический ток. Сила и плотность тока, напряжение, сопротивление. <u>Закон Ома для участка цепи.</u>	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Электрический ток. Закон Ома для участка цепи».	2	
	2. Последовательное и параллельное соединение проводников. <u>Закон Джоуля - Ленца.</u> Мощность тока.	2	1

	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Последовательное и параллельное соединение проводников».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Изучение последовательного и параллельного соединения проводников»</u>	2	
	<u>3. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Закон Ома. Закон Джоуля -Ленца».</u>	2	
Тема 3.3. Электрический ток в различных средах.	Содержание учебного материала	8	
	<u>1. Электрический ток в металлах. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике.</u>	1	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Зависимость сопротивления проводника от температуры. Закон электролиза».</u>	1	
	<u>2. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.</u>	2	1
	<u>3. Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков.</u>	2	1
	Практическое занятие: Игровой метод. <u>Решение задач по теме: «Основы электродинамики».</u>	2	
Тема 3.4. Магнитное поле	Содержание учебного материала	6	
	<u>1.Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Сила Ампера.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Вектор магнитной индукции. Сила Ампера».</u>	2	
	<u>2.Сила Лоренца. Магнитные свойства вещества.</u>	1	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Сила Лоренца».</u>	1	
Тема 3.5. Электромагнитная индукция.	Содержание учебного материала	14	
	<u>1.Электромагнитная индукция. Магнитный поток.</u>	1	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Магнитный поток».</u>	1	
	<u>2. Демонстрация. Направление индукционного тока. Правило Ленца.</u>	1	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Правило Ленца».</u>	1	

	3.Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока.	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока».	2	
	Практическое занятие: Виртуальная лаборатория. Тема: «Изучение явления электромагнитной индукции». https://resh.edu.ru/subject/lesson/4908/main/96379/	2	
	Практическое занятие: Тема: «Магнитное поле. Электромагнитная индукция». Подготовка к контрольной работе.	2	
	Контрольная работа по теме: «Электродинамика».	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 4. Колебания и волны.		22	
	Содержание учебного материала	22	
	1.Свободные и вынужденные механические колебания. Амплитуда, период, частота колебаний. Резонанс.	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Колебания».	2	
	Практическое занятие: Тема: «Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити».	2	
	Практическое занятие: Тема: «Измерение ускорения свободного падения при помощи маятника».	2	
	2. Электромагнитные колебания. Колебательный контур. Формула Томсона. Переменный электрический ток. Генерирование электрической энергии. Трансформатор.	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: «Переменный электрический ток. Трансформатор».	2	
	3.Защита презентаций: Производство, передача и использование электрической энергии.	2	
	4.Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	2	1
	5.Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Принципы радиосвязи.	2	1

	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Колебания и волны». Подготовка к контрольной работе.</u>	2	
	Контрольная работа по теме: «Колебания и волны».	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 5. Оптика.		22	
	Содержание учебного материала	22	
	<u>1. Демонстрация. Свет как электромагнитная волна. Законы отражения и преломления света. Полное отражение.</u> https://mipt.lectoriy.ru/collection/Physics-Optics-15D/lectures	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Законы отражения и преломления света».</u>	2	
	<u>2. Линзы. Построение изображения в линзе.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Построение изображений, даваемых линзами».</u>	2	
	Практическое занятие: Виртуальная лаборатория. <u>Тема: «Определение оптической силы и фокусного расстояния собирающей линзы».</u> https://resh.edu.ru/subject/lesson/3843/main/270829/	2	
	<u>3. Демонстрации. Дисперсия света. Интерференция и дифракция света.</u> https://mipt.lectoriy.ru/lecture/Physics-Optics-D06-Gavrikov-06.01-150702.01 https://mipt.lectoriy.ru/lecture/Physics-Optics-D03-Gavrikov-02.02-150702.01	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Дисперсия света. Интерференция и дифракция света».</u>	2	
	<u>4. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Основы специальной теории относительности».</u>	2	
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Оптика». Подготовка к контрольной работе.</u>	2	
	Контрольная работа по теме: «Оптика».	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5:			

Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 6. Квантовая физика.		18	
	Содержание учебного материала	18	
	1. <u>Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Теория фотоэффекта. Фотоны».</u>	2	
	2. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. <u>Строение атома. Опыты Резерфорда. Квантовые постулаты Бора.</u>	2	1
	3. <u>Строение атомного ядра. Энергия связи.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Строение атомного ядра. Энергия связи».</u>	2	
	4. <u>Открытие радиоактивности. Правило смещения. Радиоактивные превращения. Изотопы.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Правило смещения. Радиоактивные превращения».</u>	2	
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Квантовая физика». Подготовка к контрольной работе.</u>	2	
	<u>Контрольная работа по теме: «Квантовая физика».</u>	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 6: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 7. Эволюция Вселенной.		8	
	Содержание учебного материала	8	
	1. <u>Строение и развитие Вселенной.</u>	2	1
	2. <u>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Тёмная материя и тёмная энергия.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>«Эволюция Вселенной».</u>	2	
	Дифференцированный зачет	2	

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 7: Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		
Итого	2 семестр, в т.ч.	112
	Теоретические занятия	56
	Практические занятия	56
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2
Итого		192

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета: «Физика».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов:

1. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика 10 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2020.
2. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. Физика 11 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2020.
3. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
4. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016
6. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
7. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач: учеб. пособие

для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

8. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016

9. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО/под ред. Т.И. Трофимовой. – М., 2017

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными 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. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

4. Приказ 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. N413"

5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

6. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

7. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

8. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

9. 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.

Дополнительные источники:

1. Анциферов Л.И. Физика 11 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учебных заведений. – М., 2016.
2. Генденштейн Л.Э., Дик Ю.И. Физика. Учебник для 10 кл. [Текст] – М., 2016.
3. Генденштейн Л.Э. Дик Ю.И. Физика. Учебник для 11 кл.[Текст] – М., 2016.

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
4. www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mscme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, демонстрации виртуальных и реальных опытов, виртуальные лаборатории, составление сиквейна, кроссворда; публичная защита презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Колледж сервиса и туризма <https://kst.edupage.org>
- Библиотека видеоуроков от проекта «Инфоурок» Физика 10 класс https://iu.ru/video-lessons?predmet=fizika&klass=10_klass
- Библиотека видеоуроков от проекта «Инфоурок» Физика 11 класс https://iu.ru/video-lessons?predmet=fizika&klass=11_klass

- Интернет-учебник по физике 10 класс <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Физика/Учебник%20Физика%2010%20класс%20Мякишев%20Буховцев%20Сотский/index.html>
 - Интернет-учебник по физике 11 класс <https://uchebnik-skachatj-besplatno.com/Физика/Учебник%20Физика%2011%20класс%20Мякишев%20Буховцев%20Чаругин/index.html>
 - Интерактивные уроки. Российская Электронная Школа <https://resh.edu.ru/subject/28/>
 - Онлайн-уроки uchitel.club <https://uchitel.club/online-lessons/ege-po-fizike-slozhnye-zadaniya/>
 - Физика в опытах и экспериментах <https://www.getaclass.ru/course/fizika-v-opytah-i-eksperimentah>
 - Виртуальная лаборатория <http://www.virtulab.net/>
 - Видеоуроки <http://class-fizik.ru/v11.html>
 - LearningApps.org
<https://learningapps.org/index.php?category=7&s=>
 - Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
<https://sochisirius.ru/obuchenie/nauka/smena876/4206>
 - Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
<https://project.lektorium.tv/physicschool>
Лекторий. Демонстрации
<https://mipt.lectoriy.ru/collection?category=Physics>
- Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	<p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости физических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации.</p>	
1. Механика		
Кинематика	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени.</p> <p>Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Законы сохранения в механике	<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях.</p> <p>Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>

	<p>Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле.</p> <p>Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела.</p> <p>Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>	<p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
2. Основы молекулярной физики и термодинамики		
<p>Основы молекулярной кинетической теории.</p> <p>Идеальный газ</p>	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ).</p> <p>Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$.</p> <p>Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.</p> <p>Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Основы термодинамики</p>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

	<p>заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости $p(V)$. Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей. Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>	<p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Свойства паров, жидкостей, твердых тел	<p>Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
3.Электродинамика		

<p>Электростатика</p>	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Постоянный ток</p>	<p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов. Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Магнитные явления</p>	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле. Исследование явлений электромагнитной индукции, самоин-</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной</p>

	<p>дукции. Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека. Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств. Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>	<p>работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
4.Колебания и волны		
Механические колебания	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами. Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
Упругие волны	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн. Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн. Представление областей применения ультразвука и перспективы его</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной</p>

	<p>использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>	<p>работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Электромагнитные колебания</p>	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение электроемкости конденсатора.</p> <p>Измерение индуктивность катушки.</p> <p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Электромагнитные волны</p>	<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.</p> <p>Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности.</p> <p>Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами.</p> <p>Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>5. Оптика</p>		
<p>Природа света</p>	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>

	<p>Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>	<p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Волновые свойства света</p>	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами. Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>6. Элементы квантовой физики</p>		
<p>Квантовая оптика</p>	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте. Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта. Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

<p>Физика атома</p>	<p>Наблюдение линейчатых спектров. Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое. Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов. Исследование линейчатого спектра. Исследование принципа работы люминесцентной лампы. Наблюдение и объяснение принципа действия лазера. Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике. Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Физика атомного ядра</p>	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона. Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера. Расчет энергии связи атомных ядер. Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде. Определение продуктов ядерной реакции. Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях. Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине. Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.). Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>7. Эволюция вселенной</p>		

<p>Строение и развитие Вселенной</p>	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп. Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана. Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной. Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</p>	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях. Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю. Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения. Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Программа учебной дисциплины «**Основы философии**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Н.Н. Невинская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы философии»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	56
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	46
Самостоятельная работа	8
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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		24	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность.	2	
	2. Предмет и определение философии.	2	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	2	
	2. Публичная защита презентаций по темам «Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель».	2	
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2	
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	2	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	2	
	2. Философия бессознательного.	2	
	3. Семинар «Особенности русской философии. Русская идея».	2	
Самостоятельная работа обучающихся		4	

Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 2. Структура и основные направления философии		30	
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	2	
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2	
Тема 2.2 Учение о бытии и теории познания	Содержание учебного материала	8	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2	
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины	2	
	3. Викторина: «Соотношение философской, религиозной и научной истин».	2	
	4. Методология научного познания.	2	
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	8	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.	2	
	2. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	2	
	3. Дискуссия на тему «Влияние природы на общество».	2	
	4. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	2	
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК11
	1. Дискуссии на тему «Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии».	2	
	2. Игра «Философия и смысл жизни».	2	
	3. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	

Самостоятельная работа обучающихся Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	4	
Дифференцированный зачет	2	
Всего:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 300 с.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2019. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.

<http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=460750>

2. Основы философии : Учебник / Волкогонова Ольга Дмитриевна, Наталья Мартэновна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5. <http://znaniium.com/go.php?id=444308>

3. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 151 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3AFFB197-B187-46A5-9D4F-E7E8061A6CDB#page/1>

4. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 374

с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/50CBD562-3B7E-4673-AB77-B0E2200DCB03#page/1>

5. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для СПО / А. Г. Спиркин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 392 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/481AFB51-3B57-4AA4-8B81-3458B2A8FD99#page/1>

6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 478 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89AD78FC-5E94-4E36-9684-4ABE1DD93B28#page/1>

7. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для СПО / О. Н. Стрельник. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 312 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/72D0F529-6B59-4E43-A1FD-8835C632FE75#page/1>

8. Тюгашев, Е. А. Основы философии : учебник для СПО / Е. А. Тюгашев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/249AAAAC-3035-4AE9-B6A0-D9651A77977F#page/1>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2019. – 496 с.

2. Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. 4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.

5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 2016 г.

6. Деборин А.М. - Книга для чтения по истории философии. Том II. 2019

7. Стёпин В.С. - Философия: учебное пособие для студентов высших учебных заведений 2019 г.

8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 2016. – 430 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;</p> <p>общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах</p>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		
<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Программа учебной дисциплины «История» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	<ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; – определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	<ul style="list-style-type: none"> – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. – ретроспективный анализ развития отрасли; – использовать знания по финансовой грамотности, 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
Объем образовательной программы	56
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	8
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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		16	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. 3. Семинар. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. 3. Семинар. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1		4	
1. Эссе «Распад СССР – крупнейшая геополитическая катастрофа XX века» В.В. Путин 2. Публичная защита презентаций по теме: «Влияние распада СССР на страны Восточной Европы»			
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		38	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		

	3. Дискуссия. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».		
	2. Дискуссия. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5 Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала	8	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9, ОК.11
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Семинар. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		
Тема 2.6 Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия		
	2. Семинар. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2		
1. Публичная защита презентаций: «Национальные проекты в Калининградской области» Эссе: «Глобалисты и антиглобалисты: за и против»	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего:	56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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. Печатные издания:

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 256 с.
2. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для СПО / В. В. Кириллов. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 397 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/42214DED-9053-47D8-B27C-AB3C98B9EFD7#page/1>
3. Зуев, М. Н. История России: учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 545 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6E085002-7AA9-4F69-9A5E-E9C68D4CC6C9#page/1>
4. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 357 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7260A698-6206-4084-8AC0-A2E433412FA5#page/1>
5. История России XX - начала XXI века : учебник для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 270 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/62A2CA1C-4C9A-427B-9EE7-FDF97A4253AD#page/1>
6. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для СПО / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 127 с.

<https://www.biblio-online.ru/viewer/545B02ED-7F91-4FE4-9AC0-FFB3E6A20340#page/1>

7. История России: учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.] ; под ред. К. А. Соловьева. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7BA6833C-F83F-4F5F-B51A-C0594811F852#page/1>

8. История России : учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 431 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/A853E0FA-F4D2-4220-941E-7B518AEA6F94#page/1>

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. Военно-морской флот, история военно-морского флота. <http://battleship.spb.ru/>
2. Русско-японская война на море 1904-1905 гг. <http://rjw.narod.ru/>
3. Работы по истории России 20-х годов 20в. <http://closelook.narod.ru/>
4. Дом Романовых: генеалогический справочник. <http://dynastie.narod.ru/>
5. НАТО и Балканский кризис. Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки. <http://www.nato.bz/ru/balkan.html>
6. Правители России и Советского Союза. <http://www.praviteli.org/main/about.php>
7. История холодной войны. <http://www.coldwar.ru/>
8. Избранные биографии: биографическая литература СССР. <http://biograf-book.narod.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Орлов А.С. История России [Текст]: учебник / А.С. Орлов, В.А. Георгиев. - М.: Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов, В.А. Георгиев
2. Российская историческая энциклопедия. Гл. ред А.О. Чубарьян. М.: Олма медиа групп, 2015.
3. Пухова Л.К. Персидские мотивы «Арабской весны» // Студенческий: электрон. научн. журн. 2021. № 19.
4. Педоянц А.А. Иностранцы о распаде СССР // Научное сообщество студентов XXI столетия. Общественные науки: сб. ст. по мат. С междунар. студ. науч.-практ. конф. № 4
Ишбулатова Д.Д. Причины и последствия распада СССР // Научное сообщество студентов XXI столетия. Общественные науки: сб. ст. по мат. ХСIV междунар. студ. науч.-практ. конф. № 10.
5. Хачатрян Т.С. Мустафа Кемаоль Ататюрк: биография, мировоззрение и принципы // История, политология, социология, философия: теоретические и

практические аспекты: сб. ст. по матер. XXXII-XXXIII междунар. науч.-практ. конф. № 5-6(24). – Новосибирск: СибАК, 2020.

6. Султонмуродов М.М. Движущие силы политических «Арабской весны» // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. LXXXVI междунар. студ. науч.-практ. конф. № 3.

7. Черкасов Н.О. Маргарет Тэтчер и зарождение британского евроскептицизма // Научное сообщество студентов: междисциплинарные исследования: сб. ст. по мат. LXXXV междунар. студ. науч.-практ. конф. № 2.

8. Уришов Ш.К., Тангрикулов Х.Ш., Малышева А.В. Россия и Запад: современное информационное противостояние// Студенческий: электрон. научн. журн. 2019. № 37

9. Федина А.В. Развитие науки в советский период // Студенческий: электрон. научн. журн. 2019. № 17.

3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: олимпиады, викторины, семинары, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане УД, в планах уроков.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус»<https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука<https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум<https://www.lektorium.tv/>
Академия Арзамас<https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>ретроспективный анализ развития отрасли.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных,</p>		

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины **«Английский язык в профессиональной деятельности»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Невинская Н. Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Методист УМО _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Английский язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	212
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	
практические занятия	156
Консультации	8
Самостоятельная работа	30
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	2 курс	72	
	3 семестр	34	
Тема №1 Shopping\Покупки	Содержание учебного материала	20	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. В супермаркете. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление кроссворда по теме «Продукты питания»		
	2. В супермаркете. Покупки Аудирование, Развитие устной речи	2	
	- Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	3. На рынке, на восточном рынке Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	4. На рынке, на восточном рынке Аудирование, Развитие устной речи Разбор конкретных ситуаций.	2	
	Самостоятельная работа: -составление проекта/сообщения/ презентации		
	5. Диалоги по теме Покупки	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога		
	6. Притяжательный падеж Артикль Мн. число существительных.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
7. Настоящее простое время Конструкция there is/there are	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений			
8. Выполнение грамматических упражнений Местоимения	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений			

	9. Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста по теме		
	10. Чтение текстов по теме	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста по теме		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 1 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	6	
Тема №2 At the restaurant/ В ресторане	Содержание учебного материала	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1.Eating out in Moscow /Рестораны Москвы Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста		
	2.Eating out. Аудирование, Развитие устной речи. Разбор конкретных ситуаций.	2	
	Самостоятельная работа: - составление проекта/сообщения/ презентации		
	3.Eating out in Kaliningrad. Рестораны, кафе Калининграда	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации		
4.В столовой колледжа/ В ресторане	2		
	Самостоятельная работа: составление вопросов		
ИТОГО	3 семестр, в т.ч:	34	
	Практические занятия	28	
	Самостоятельная работа	6	
	4 семестр	38	
Тема №2 At the restaurant/ В ресторане	Содержание учебного материала	12	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. At the college canteen Причастие II (Participle II) . пр. прошедшее время\Past Simple.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	2. Диалоги по теме. Модальные глаголы	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
3. Ролевая игра. Диалоги по теме. Чтение текстов	2		

	Самостоятельная работа: составление диалога		
	4. Выполнение лексических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	5. Выполнение грамматических упражнений Причастие II (Participle II) . Past Simple	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	6. Выполнение грамматических упражнений Imperative Mood Повелительное наклонение /Modal verbs/Pronouns many, few, a few, much, little, a little, a lot of,...	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико- грамматических упражнений	2	
Тема №3 Meals at the USA and Great Britain\ Еда в США и Великобритании	Содержание учебного материала	20	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Что едят американцы? Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление кроссворда по теме		
	2. Что едят американцы? Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить сообщение		
	3. Что едят англичане? Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: чтение текста; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	4. Что едят англичане? Британская кухня	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации		
	5. Британская кухня Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации; написание эссе		
	6. Диалоги по теме	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста		
7. Выполнение лексических упражнений	2		
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений			

	8.Выполнение грамматических упражнений/ Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста. Подготовка к презентации проекта	-	
	9. Индивидуальные проекты. Презентации проектов.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к контрольной работе.		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 3 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
	10. Контрольная работа	2	
ИТОГО	4 семестр, в т.ч:	38	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	6	
	3 курс	64	
	5 семестр	30	
Тема №4 Russian cuisine/ Русская кухня	Содержание учебного материала	26	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Русская кухня. Чтение текста.	2	
	Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	2. Русская кухня. Аудирование. Чтение	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста		
	3. Разбор ситуаций. Русская кухня Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение		
	4. Блюда, рецепты (Специалитеты) русской кухни Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации		
5. Специалитеты русской кухни Развитие устной речи	2		
Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации			
6. Диалоги по теме Русская кухня	2		
Самостоятельная работа: составление диалога, подготовка электронных презентаций			
7. Аудирование и развитие диалогической речи по теме	2		

	Самостоятельная работа: составление диалога		
	8. Выполнение лексических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	9. Выполнение грамматических упражнений Past Participle, Simple Passive	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	10. Выполнение грамматических упражнений/ Предлоги. оборот either/or	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	11. Чтение текстов.	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста по теме		
	12. Чтение текстов. Составление и оформление рецепта.	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста по теме		
	13. Чтение текстов. Составление и оформление рецепта.	2	
	Самостоятельная работа: перевод текста по теме		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 4 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч:	30	
	Практические занятия	26	
	Самостоятельная работа	4	
	6 семестр	34	
Тема №5 Cooking/ Приготовление блюд	Содержание учебного материала	30	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Preparing for the party. Подготовка к вечеринке Чтение	2	
	Самостоятельная работа: составление вопросов		
	2. У Вас сегодня гости Развитие навыков говорения и письма	2	
	Самостоятельная работа: написание письма		
3. Что такое фондю? Чтение текста по теме	2		
	Самостоятельная работа: Перевод текста по теме		

	4. Диалоги по теме	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога		
	5. Диалоги по теме	2	
	Самостоятельная работа: составление диалога		
	6. Методы приготовления блюд . Причастие I	2	
	Самостоятельная работа: составление рецепта		
	7. Методы приготовления блюд Пассивный залог, Причастие I и II	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	8. Выполнение лексических и грамматических упражнений Продолженное время. Местоимения each, every; other, another; one	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	9. Выполнение лексических и грамматических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	10. Рецепты блюд Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: составление рецепта		
	11. Рецепты блюд Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: подготовка электронных презентаций		
	12. Рецепты блюд Чтение текстов	2	
	Самостоятельная работа: составление рецепта		
	13. Составление и оформление рецепта. Аудирование Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации		
	14. Составление и оформление рецепта. Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 5 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; составление рецепта; выполнение лексико-грамматических упражнений	4	
	15. Контрольная работа	2	
ИТОГО	6 семестр, в т.ч:	34	
	Практические занятия	30	
	Самостоятельная работа	4	
	4 курс	76	

	7 семестр	24	
Тема №6 Service Обслуживание	Содержание учебного материала	20	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Обслуживание. Виды меню. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: Выучить слова		
	2. Разбор конкретных ситуаций. Планирование меню Аудирование	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста		
	3. Сервировка стола. Новые слова. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста		
	4. Сервировка стола. Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить сообщение, подготовка электронных презентаций		
	5. Выбор вина. Чтение текста. Аудирование	2	
	Самостоятельная работа: Перевод текста		
	6. Меню Совершенное время	2	
	Самостоятельная работа: Составить меню		
	7. Совершенное время Выполнение грамматических упражнений	2	
	Самостоятельная работа: чтение и перевод текста		
	8. Ролевая игра. Диалоги по теме Обслуживание.	2	
	Самостоятельная работа: составление диалогов		
	9. Выполнение лексических упражнений Аудирование	2	
Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений			
10. Чтение текста. Развитие устной и письменной речи	2		
Самостоятельная работа: Составить меню			
Самостоятельная работа обучающихся по теме 6 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; составление меню; выполнение лексико-грамматических упражнений	4		
ИТОГО	7 семестр, в т.ч:	24	
	Практические занятия	20	
	Самостоятельная работа	4	

	8 семестр	52	
Тема №7 My profession/ Моя профессия	Содержание учебного материала	10	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Моя профессия. Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	2. Food safety Безопасность пищи Чтение текста	2	
	Самостоятельная работа: Чтение и перевод текста		
	3. Разбор конкретных ситуаций Food safety. Безопасность пищи Развитие устной речи	2	
	Самостоятельная работа: Составить сообщение		
	4. Как я попал в кулинарию. Чтение текста Аудирование	2	
	Самостоятельная работа: Чтение текста		
	5. Поиск работы Резюме Ролевая игра.	2	
Самостоятельная работа: составление вопросов			
Самостоятельная работа обучающихся по теме 7 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; составление кроссворда; выполнение лексико-грамматических упражнений	4		
Тема №8 Healthy food/ Здоровое питание	Содержание учебного материала	10	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия		
	1. Здоровое питание	2	
	Самостоятельная работа: составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов		
	2. Вегетарианство	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации; - составление вопросов		
	3. Как сбросить вес. Дискуссия.	2	
	Самостоятельная работа: составление проекта/сообщения/ презентации; - составление вопросов		
4. Витамины	2		
Самостоятельная работа: Подготовить презентацию			

	5. Сложное дополнение. Сложноподчинённое предложение	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 8 Перевод текста; составление проекта/сообщения/ презентации; составление вопросов; составление диалога; составление тематического словаря/гlossария профессиональных терминов; выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Консультации		8	
	1. Еда в США и Великобритании.	2	
	2. Русская кухня.	2	
	3. Приготовление блюд.	2	
	4. Обслуживание.	2	
ИТОГО	8 семестр, в т.ч:	52	
	Практические занятия	8	
	Самостоятельная работа	6	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	18	
Всего:		212	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие - М. Издательский центр «Академия», 2017.-320с.
2. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык: учебное пособие – Ростов н/Д: «Феникс», 2017.-376с.
3. Гончарова, Т. А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие – Москва: КНОРУС, 2021.- 268с.- (Среднее профессиональное образование)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Переводчик с английского на русский и наоборот - Режим доступа: www.lingvo-online.ru.
2. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов - Режим доступа: www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy.
3. Энциклопедия «Британника» - Режим доступа: www.britannica.com.
4. www.englishteachers.ru
5. [http://www.study.ru/;](http://www.study.ru/)
6. www.english.language.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Англо-русский и русско-английский словари

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: использование электронных презентаций, ролевая игра, дискуссия, разбор конкретных ситуаций, составление и оформление рецепта, др.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются образовательная платформа LearningApps.org.

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, 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. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений,</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений,</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа учебной дисциплины «**Физическая культура**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Алукриева Э.Л., преподаватель физической культуры ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией физической культуры, спорта и безопасности жизнедеятельности.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Методист УМО _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	212
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	164
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	158
Самостоятельная работа	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1.	Научно-методические основы формирования физической культуры личности.		2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	1.	Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.	2	ОК 8
	Легкая атлетика.		16	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 2.1. Спринтерский бег.	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	2.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.	2	
	3.	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.	2	
Тема 2.2 Челночный бег.	4.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 2.3 Метание мяча и гранаты.	5.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 2.4 Прыжки в длину.	6.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей	2	

Тема 2.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	7.	Бег 400м (девушки), 800м (юноши).	2	
	8.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
Самостоятельная работа. 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития быстроты. 5. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 6. Упражнения на формирование правильной осанки. 7. Упражнения на расслабление мышц. 8. Дыхательные упражнения.			6	ОК 8
Раздел 3.	Волейбол.		18	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1 Стойки и перемещения волейболиста.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 3.2 Передача мяча.	2.	Верхний приём и передача мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 3.3 Подача мяча.	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	

	5.	Подача мяча по точкам. Учебная игра.	2	
ИТОГО	3 семестр, в т.ч.:		34	
	Теоретические занятия		2	
	Практические занятия		26	
	Самостоятельная работа		6	
Тема 3.4 Нападающий удар.	6.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	
	7.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	8.	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
	9.	Тактика защитных действий. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Изучение правил игры в волейбол. 3. Упражнения для мышц рук. 4. Упражнения для мышц ног. 5. Упражнения для мышц брюшного пресса. 6. Упражнения для развития прыгучести. 7. Закрепление навыков игры в волейбол. 8-9. Закрепление навыков судейства в волейболе.			4	ОК 8
Раздел 4.	Баскетбол.		18	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 4.1 Стойки и перемещения.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 4.2 Передача и ловля мяча.	2.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	

Тема 4.3 Ведение мяча.	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 4.4 Броски.	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра.	2	
Тема 4.5 Технико-тактическая подготовка.	6.	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	8.	Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	9.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Самостоятельная работа. 1. Изучение правил игры в баскетбол. 2. Упражнения на расслабление мышц. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 5. Отжимание 30 раз. 6. Упражнения для развития мышц плечевого пояса. 7. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 8. Закрепление навыков игры в баскетбол.			4	ОК 8
Раздел 5.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		6	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 5.1 Реакция на сигнал.	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	

Тема 5.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	4.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
Самостоятельная работа. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для укрепления мышц спины.			2	
	Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.:		44	
	Практические занятия		34	
	Самостоятельная работа		10	
Всего за 2 курс:			62/16	
Раздел 1.	Научно-методические основы формирования физической культуры личности.		2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	1.	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вбратывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	2	

Раздел 2.	Легкая атлетика.		14	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 2.1. Спринтерский бег.	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	2.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
Тема 2.2 Челночный бег	3.	Челночный бег 10х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 2.3 Метание мяча и гранаты.	4.	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 2.4 Прыжки в длину.	5.	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.	2	
Тема 2.5 Бег на длинные дистанции.	6.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
	7.	Бег 2000м (дев), 3000м (юн). Развитие выносливости.	2	
Самостоятельная работа. 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития быстроты. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса 4. Упражнения для развития плечевого пояса. 5. Упражнения на расслабление мышц. 6. Упражнения для развития прыгучести. 7. Упражнения на дыхание.			6	ОК 8
Раздел 3.	Волейбол.		14	ОК 8
	Содержание учебного материала:			

	Практическая работа.			
Тема 3.1 Стойки и перемещения волейболиста.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 3.2 Передача мяча.	2.	Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.:		28	
	Теоретические занятия		2	
	Практические занятия		20	
	Самостоятельная работа		6	
Тема 3.3 Подача мяча.	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
Тема 3.4 Нападающий удар.	5.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	6.	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.	2	
	7.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по волейболу. 2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 3. Изучение правил игры в волейбол. 4. Упражнения для мышц рук. 5. Упражнения для мышц ног.			2	ОК 8

6. Закрепление навыков игры в волейбол.			
7. Закрепление навыков судейства в волейболе.			
Раздел 4.	Баскетбол.		14
	Содержание учебного материала:		
	Практическая работа.		
Тема 4.1 Стойки и перемещения.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2
Тема 4.2 Передача и ловля мяча.	2.	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передач мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2
Тема 4.3 Ведение мяча.	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.	2
Тема 4.4 Броски.	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Учебная игра. Развитие силы.	2
	6.	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2
Тема 4.5 Технико-тактическая подготовка.	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2
Самостоятельная работа:			4
1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу.			ОК 8
2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.			
3. Изучение правил игры в баскетбол.			
4. Комплекс упражнений для развития прыгучести.			
5. Упражнения для развития мышц плечевого пояса.			
6. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса.			
7. Закрепление навыков игры в баскетбол.			

8. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			
Раздел 5.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		8
	Содержание учебного материала:		
	Практическая работа.		
Тема 5.1 Реакция на сигнал.	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2
Тема 5.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2
	4.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2
Самостоятельная работа. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения на расслабление мышц. 4. Упражнения для укрепления мышц спины.			4
		Дифференцированный зачет	2
ИТОГО	6 семестр, в т.ч.:		42
	Практические занятия		32
	Самостоятельная работа		10
			Всего за 3 курс: 54/16
Раздел 1.	Научно-методические основы формирования физической культуры личности.		2

<p>Тема 1.2. Здоровый образ жизни.</p>	<p>1. Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 2.</p>	<p>Легкая атлетика.</p>	<p>10</p>	<p>ОК 8</p>
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
	<p>Практическая работа.</p>		
<p>Тема 2.1. Спринтерский бег.</p>	<p>1. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.2 Челночный бег.</p>	<p>2. Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.3 Метание мяча и гранаты.</p>	<p>3. Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.4 Прыжки в длину.</p>	<p>4. Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.</p>	<p>5. Бег 500м (дев), 1000м (юн). Развитие выносливости.</p>	<p>2</p>	

Самостоятельная работа: 1. Упражнения для развития быстроты. 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 4. Упражнения на формирование правильной осанки. 5. Дыхательные упражнения.		6	ОК 8	
Раздел 3.	Волейбол.		14	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1 Стойки и перемещения волейболиста.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 3.2 Передача мяча.	2.	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
	3.	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
Тема 3.3 Подача мяча.	4.	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Поддачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	5.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
Тема 3.4 Нападающий удар.	6.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
ИТОГО	7 семестр, в т.ч.:		30	
	Теоретические занятия		2	

	Практические занятия		24	
	Самостоятельная работа		6	
Тема 3.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	7.	Прием и передача мяча с подачи. Групповые и командные действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 2. Изучение правил игры в волейбол. 3. Упражнения для мышц рук. 5. Упражнения для мышц брюшного пресса. 6. Упражнения для развития прыгучести. 7. Упражнения для укрепления мышц спины. 8. Прыжки через скакалку. 9. Отжимания из упора лёжа. 10. Закрепление навыков игры в волейбол. 11. Закрепление навыков судейства в волейболе.			4	ОК 8
Раздел 4.	Баскетбол.		14	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 4.1 Стойки и перемещения.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 4.2 Передача и ловля мяча.	2.	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	
Тема 4.3 Ведение мяча.	3.	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям физическими упражнениями.	2	

Тема 4.4 Броски.	4.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Штрафной бросок. Учебная игра.	2	
	6.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, перехват, накрывание). Учебная игра.	2	
	7.	Взаимодействия трех игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
Самостоятельная работа. 1. Изучение правил игры в баскетбол. 2. Упражнения на расслабление мышц. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 5. Отжимание 30 раз. 6. Упражнения для развития мышц плечевого пояса. 7. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 8. Закрепление навыков игры в баскетбол. 9. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			4	ОК 8
Раздел 5.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		6	ОК 8
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 5.1 Реакция на сигнал.	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	
Тема 5.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях. Закрепление точности движений.	2	
Самостоятельная работа. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.			2	ОК 8

	2. Упражнения на формирование правильной осанки. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для укрепления мышц спины.		
	Дифференцированный зачёт	2	
ИТОГО	8 семестр, в т.ч.:	34	
	Практические занятия	24	
	Самостоятельная работа	10	
Всего за 4 курс:		48/16	
Всего:		212	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса (спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- конусы;
- координационные лестницы;
- шведская лестница;
- перекладина;
- брусья;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- степ-платформа;
- скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для настольного тенниса и т.д.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017 - 230 с
2. Бишаева А.А. Учебник «Физическая культура» Профессиональное образование. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 299 с.

Дополнительные источники:

1. Об образовании в Российской Федерации: федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014

№ 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2. Приказ 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. N413"

3. Примерная основная образовательная программа среднего общего

3. образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

4. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО–М., 2017

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения (для обучающихся, имеющих подготовительную, спец. группу и освобожденных от занятий физической культурой), как: игровые методы, соревнования, олимпиады, викторины, презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используется следующая образовательная платформа:

– LearningApps.org

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения;

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), - технико-тактических действий студентов в ходе</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
		<p>проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
ОК 8	Оценка уровня развития физических качеств	Экспертная оценка результатов

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
	<p>занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. <p>Спортивные игры.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
		<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
		тренажѐрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Программа учебной дисциплины «**Психология общения**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Психология общения»

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	78
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (если предусмотрено)	34
Самостоятельная работа	10
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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.		
	Тематика практических занятий		
	Коммуникативные тренинги.		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	Тематика практических занятий		
	Коммуникативные тренинги		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Положения взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	Тематика практических занятий		

	Коммуникативные тренинги		
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2	
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Публичная защита презентаций. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Семинар. Понятие конфликта и его структура.		
	Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Коммуникативные тренинги		
Тема 8.	Содержание учебного материала	2	

Общие сведения об этической культуре	1. Публичная защита презентаций. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Коммуникативные тренинги		
Самостоятельная работа обучающихся Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		10	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Психологии», техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

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. Печатные издания

1. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 468 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/CEDDEA43-487E-4BDB-B4AA-D1F6CE06FF8D#page/1>

3. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 209 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/5D5ABB2E-892A-4A9B-B894-3AC2FC97A471#page/1>

4. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 350 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291#page/1>

5. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 463 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A#page/1>

6. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 437 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/58574FAE-8EC8-4A02-A773-AF6F1BC2147B#page/1>

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-
<http://znanium.com/go.php?id=410246>

3.2.3. Дополнительные источники

- 1.. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: учебное пособие. – Изд. 22-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 671 с.
2. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: практикум. – Изд. 10-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 686 с.
3. Столяренко, Л.Д., Самыгин С.И. Психология личности: учебное пособие – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 575 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии коммуникативные тренинги.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Программа учебной дисциплины «**Основы финансовой грамотности**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

21.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы финансовой грамотности»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4, ОК.5 ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10 ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников; - использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора; - использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса. - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. - использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	54
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические работы	20
Самостоятельная работа	14
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	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.		
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. <u>Семинар. Основные банковские услуги</u> Банковская система России. Система страхования вкладов (ССВ). Сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов. Банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Сберегательные сертификаты паевые инвестиционные фонды (ПИФы). Кредитная карта.		
	Практические занятия		
	1.Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2. Фондовый рынок.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. <u>Ценные бумаги и их виды.</u> Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Инвестиционный портфель, диверсификация.		

	Фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление. Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX.		
	Практические занятия	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Определение доходности ценных бумаг.		
Самостоятельная работа по темам 1-2: <ul style="list-style-type: none"> – Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса. – Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.		6	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Банковский кредит Сберегательные сертификаты Фондовая биржа Рынок FOREX			
Тема 3. Страхование.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. <u>Дискуссия. Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов.</u> Страховой случай, страховая премия, страховая выплата. Страхование имущества. Страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО. Личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), добровольное медицинское страхование. Страхование жизни. Страховая компания.		
	Практические занятия	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
1.Определение страховых выплат при наступлении страхового случая.			
	Содержание		ОК.2,

Тема 4. Налоговая система.	<u>1. Налоги и налоговые льготы.</u> Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня. Дискуссия.	2	ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Практические занятия	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5,
	1.Определение элементов и расчет налогов.	2	ОК.6, ОК.9
	2.Заполнение декларации 3-НДФЛ.	2	
Тема 5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФР). Добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ). Корпоративные пенсионные планы. Альтернативные способы накопления на пенсию. Защита презентаций.		
Самостоятельная работа по темам 3-5: – Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса. – Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. – Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Страхование имущества. Страхование жизни. Налог на доходы физических лиц (НДФЛ) Пенсионный фонд РФ Альтернативные способы накопления на пенсию.		4	
Тема 6. Экономика фирмы.	Содержание	2	ОК.2,
	<u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> Защита презентаций.		

	Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, не денежные бонусы. Лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие. Выручка, издержки и прибыль фирмы. Инвестиции в развитие бизнеса. Финансовый менеджмент, Спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.		ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	Практические занятия	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Анализ финансовых результатов деятельности фирмы.	2	
	2.Расчет заработной платы и пособий.	2	
Тема 7. Предпринимательство.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1.Этапы создания бизнеса.</u> Предпринимательство, предприниматель. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании. Бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО). Бизнес-план.		
	Практические занятия	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
1.Составление бизнес-плана.			
Тема 8. Денежная система.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1.Деньги в современном мире.</u> Доходы и расходы семьи. Семейный бюджет. Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск. Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков. Дискуссия.		
	Практическое занятие	4	
	1.Построение семейного бюджета.	2	
	2.Семинар. «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»	2	
Самостоятельная работа по темам 6-8: – Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса.		4	

<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. – Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций. <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Электронные деньги. Валюта в современном мире. Защита прав потребителей. Финансовое мошенничество</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. – 400 с.

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.ru

2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф

3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru

4. Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2011-2016 годах» Режим доступа: 39fg.rf

5. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru

6. Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru

7. On–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru

8. Электронные словари. Режим дотсупа: <http://www.edic.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.

2. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)

3. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)

4. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии, составление бизнес-плана.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>-основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>-разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;</p> <p>-использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
<p>ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10 ОК.11</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.07 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

Программа учебной дисциплины «**Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Разработчик: Колганова А.А., методист ГАУ КО ПОО КСТ.

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

функции органов труда и занятости населения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем часов нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем часов	42
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.		5	
Тема 1.1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	Содержание учебного материала	4	
	1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальной адаптации и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации. Тестирование социальной адаптированности	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	Практическое занятие Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
Самостоятельная работа по разделу 1 Подготовить реферат на тему: Социальная дезадаптация: понятие, причины.		1	
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов		5	
Тема 2.1 Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	Содержание учебного материала	4	
	1. Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	Практическое занятие Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
Самостоятельная работа по разделу 2 Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»		1	
Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		11	

Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	10	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	1. Основы гражданского и семейного законодательства. Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.	2	
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	1. Основы семейного законодательства. Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.		
	Практическое занятие Дискуссия Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач.	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	1. Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор. Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов. Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.		
	Практическое занятие Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
Самостоятельная работа по разделу 3 Подготовить реферат на тему: Признание инвалида безработным.	1		
Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации		7	
Тема 4. 1	Содержание учебного материала	6	

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» <u>Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов.</u> <u>Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов.</u> <u>Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.</u>	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	2. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	2	ОК 01 - 07, 09, 10
	Практическое занятие Составление документов Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
Самостоятельная работа по разделу 4 Подготовка сообщения на тему: Материальное обеспечение и льготы инвалидам		1	
Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		7	
Тема 5. 1 Понятие медико- социальной экспертизы.	Содержание учебного материала	6	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	Понятие медико -социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. <u>Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.</u>	2	
Тема 5. 2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Практические занятия	2	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	1. Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. <u>Понятие реабилитации инвалидов.</u> <u>Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.</u>		
	2. Дискуссия Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ.	2	

Самостоятельная работа по разделу 5 Подготовка реферата на тему: <u>Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</u>		1	
Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.		5	
Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	Практические занятия	4	ОК 01 - 07, 09, 10, 11
	1.Семинар "Трудоустройство инвалидов». Органы труда и занятости населения. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. <u>Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов.</u> Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.	2	
	2. Составление документов Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентация при трудоустройстве.	2	
Самостоятельная работа по разделу 6 Подготовка резюме.		1	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин, библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья spo.wil.ru
2. Всероссийское общество инвалидов <http://www.voi.ru/>
3. Всероссийское общество глухих <http://www.voginfo.ru/>
4. Всероссийское общество слепых <http://www.vos.org.ru/>

Дополнительные источники:

1. Воронцова М. В. Социальная реабилитация: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Воронцова, В. Е. Макаров, Т. В. Бюндюгова, Ю. С. Моздокова. - Москва, Издательство Юрайт, 2021. - 317 с.

Нормативная документация:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации (с изменениями на 24 апреля 2020 года)» <http://docs.cntd.ru/document/9014513>
2. Закон Российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации (в редакции Федерального Закона от 20 апреля 1996 года N 36-ФЗ) (с изменениями на 24 апреля 2020 года)» <http://docs.cntd.ru/document/9005389>
Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" (утверждена постановлением Правительства РФ от 29 марта 2019 года N 363) <http://docs.cntd.ru/document/554102819/>

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, квесты, семинары (вебинары), публичная защита, презентации, дискуссии, составление документов, решение ситуационных задач

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательная платформа: <https://stepik.org/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – использовать нормы позитивного социального поведения; – использовать свои права адекватно законодательству; – обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; – анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; – составлять необходимые заявительные документы; – составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; – использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения 	<p><i>анализ и оценка результатов практических занятий</i></p> <p><i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i></p> <p><i>контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений, конспектов, решение ситуационных задач)</i></p> <p><i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i></p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – механизмы социальной адаптации; – основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; – основы гражданского и семейного законодательства; – основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; – основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; – функции органов труда и занятости населения. 	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p> <p><i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i></p>
ОК 01-ОК 07, 09,10,11	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p> <p><i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 ХИМИЯ

Программа учебной дисциплины **Химия** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Павлик Н.Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественно-научных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Ключаева Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	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

Требования в соответствии в WSR:

Студент должен знать и понимать:

1. Пищевую ценность ингредиентов;
2. Влияние тепловой обработки на ингредиенты;

Студент должен уметь:

1. Применять все методы тепловой обработки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	178
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	144
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	68
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		53	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	14	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Основные понятия термодинамики.</u> Термохимия: экзо - и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	
	<u>Первый закон термодинамики. Энтальпия.</u> Основные понятия: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Понятие энтальпии.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Решение задач на расчет энтальпий химических реакций.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Решение задач по термохимическим уравнениям.	2	
	<u>Второй закон термодинамики. Энтропия.</u> Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Понятие энтропии.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Решение задач на расчет энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Решение задач на вычисление калорийности продуктов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление и проработка опорного конспекта 2. Подготовка информационного сообщения. 3. Решение задач на расчет энтальпий химических реакций. 4. Решение задач по термохимическим уравнениям. 5. Решение задач по второму закону термодинамики.	1		

	6. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. 7. Решение задач на вычисление калорийности продуктов.		
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Публичная защита презентаций «Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи».</u> Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	<u>Типы кристаллических решёток.</u> Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества.	2	
	<u>Поверхностное натяжение.</u> Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	2	
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	<u>Практическое занятие:</u> Определение поверхностного натяжения жидкостей.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие:</u> Определение вязкости жидкостей.	2	
	<u>Практическое занятие:</u> Решение задач с применением газовых законов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление и проработка конспекта по теме «Типы химических связей» 2. Подготовка сообщения «Типы кристаллических решеток» 3. Проработка конспекта по «Поверхностное натяжение» 4. Решение задач на определение поверхностного натяжения жидкостей. 5. Решение задач на определение вязкости жидкости 6. Решение задач с применением газовых законов.	1		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Скорость и константа химической реакции.</u> Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	

	Практическое занятие: Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
	Практическое занятие: Решение задач на смещение химического равновесия.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление и проработка конспекта 2. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. 3. Решение задач на расчет изменения скорости. 4. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности» 5. Решение задач на смещение химического равновесия.	1	
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Семинар. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.</u>	2	
	<u>Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания</u>	2	
	Практическое занятие: Определение рН среды различными методами. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.	2	
	Практическое занятие: Решение задач на расчёты концентраций растворов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление и проработка конспекта 2. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. 3. Определение рН среды различными методами. 4. Решение задач на расчёты концентраций растворов.	1	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и</u>	2	

	поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	Практическое занятие: Исследование процессов адсорбции активированным углем.	2	OK4, OK6
	Практическое занятие: Решение комбинированных задач.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Реферат «Применение адсорбции» 2. Исследование процессов адсорбции активированным углем. 3. Решение комбинированных задач.	1	
Раздел.2 Коллоидная химия		23	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	<u>Семинар. Коллоидная химия. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.</u> Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	4	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	<u>Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика.</u> Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зольей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	Практическое занятие: Составление формул и схем строения мицелл. Виртуальная лаборатория: Получение коллоидных растворов.	2	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Проработка конспекта 2. Составление формул и схем мицеллы. 3. Подготовка информационного сообщения	1	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	8	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10
	<u>Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.</u> Эмульсии их состав и строение.	2	
	<u>Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.</u> Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	

	<u>Практическое занятие: Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.</u>	2	ОК4, ОК6
	<u>Практическое занятие: Решение комбинированных задач.</u>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Проработка конспекта 2. Подготовить сообщение на тему: Молоко, как природная эмульсия. 3. Подготовить презентацию на тему: Пенообразование в кондитерском производстве. 4. Подготовка информационного сообщения 5. Решение комбинированных задач.	1	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Семинар. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.</u>	2	
	<u>Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Изучение процессов набухания и студнеобразования.</u> Выполнение заданий на взаимосвязь состава, строения и свойств органических веществ пищевых продуктов.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление и проработка конспекта 2. Подготовка информационного сообщения 3. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желе образатели. 4. Составление уравнений, отражающих свойства углеводов. 5. Составление отчета по практическому занятию.	1	
ИТОГО	3 семестр, в т.ч.	76	
	Теоретические занятия	34	
	Практические занятия	34	
	Самостоятельная работа	8	
Раздел 3. Аналитическая химия		76	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4	

Качественный анализ.	<u>Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена. Составление реакций ионного обмена</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие: Составление реакций ионного обмена.	2	ОК4, ОК6
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	34	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Классификация катионов.</u>	2	
	<u>Первая аналитическая группа катионов.</u>	2	
	Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы. Анализ смеси катионов первой аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
	<u>Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
	<u>Гидролиз солей.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие: Составлений реакций гидролиза.	2	ОК4, ОК6
	<u>Характеристика третьей аналитической группы. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
<u>Характеристика четвертой аналитической группы. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10	
Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы. Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.	2	ОК4, ОК6	

	<u>Характеристика пятой и шестой аналитических групп. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов пятой и шестой аналитических групп в осуществлении химико-технологического контроля</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов пятой аналитической группы.</u>	2	ОК4, ОК6
	<u>Практическое занятие: Проведение частных реакций катионов шестой аналитической группы.</u>	2	ОК4, ОК6
	<u>Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.</u>	2	ОК4, ОК6
	<u>Практическое занятие: Составление уравнений реакций диссоциации, ионного обмена.</u>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление и проработка конспекта. 2. Составление отчета по практике. 3. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте. 4. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. 5. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. 6. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	3	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала	26	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа.</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Вычисления в весовом анализе.</u>	2	
	<u>Аналитические и теххимические весы и правила взвешивания на них. Аналитические и теххимические весы и правила взвешивания на них. Посуда и оборудование весового метода анализа. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка.</u>	2	

	<u>Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Вычисления в объемном анализе.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.</u>	2	
	<u>Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Эквиваленты окислителей и восстановителей.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Сущность методов осаждения.</u>	2	
	<u>Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.</u>	2	
	<u>Практическое занятие: Определение содержания хлорида натрия в рассоле.</u>	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.</u>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексон образования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	3	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала	4	
	<u>Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.</u>	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	<u>Практическое занятие: Виртуальная лаборатория, определение качественного и количественного содержания жира в молоке.</u>	2	ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся.	2	

	Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.		
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.	102	
	Теоретические занятия	34	
	Практические занятия	34	
	Самостоятельная работа	8	
Консультации	Содержание учебного материала	8	
	1. Термодинамические процессы. Типы химических связей.	2	
	2. Химическая кинетика. Решение задач.	2	
	3. Дисперсные системы. Растворы. Решение задач.	2	
	4. Аналитические группы катионов и анионов.	2	
	Промежуточная аттестация экзамен	18	
	Всего:	178	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

- вытяжной шкаф;
- реактивы;
- весы лабораторные «технические»;
- шкаф сушильный;
- плитка электрическая лабораторная;
- термометры лабораторные;
- рН-метр
- химические реактивы и посуда, необходимые для проведения лабораторных работ;
- наглядные пособия: раздаточный материал, таблицы, плакаты, коллекция минералов, коллекция нефти и нефтепродуктов, коллекция волокна, дидактический материал;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Горбунцова, С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учебное пособие – М.: Альфа – М.: ИНФРА – М, 2018.

2. Жебентяев, А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: уч. пособие / – М.: Новое знание; Минск: Новое знание, 2018.

3. Саенко, О.Е. Аналитическая химия. – Ростов н/Д: Феникс, 2018.

3.2.2. Электронные издания:

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

2. www.krugosvet.ru/ универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;

3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. www.auditorium.ru/ библиотека института «Открытое общество»/
5. www.bellerbys.com-сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффективные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)
8. <http://chemistry-chemists.com/> – «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии).

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Тикунова И.В., Шаповалова Н.А., Артёменко А.И. Практикум по аналитической химии и физико-химические методы анализа.: Учебное пособие– М.: Высшая школа, 2019.
2. Харитонов Ю.Я., Григорьева В.Ю. Аналитическая химия. Практикум – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019.

3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), виртуальные лаборатории, публичная защита презентаций.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Колледж сервиса и туризма <https://kst.edupage.org>
- Интернет-учебник по химии hemi.nsu.ru

- Интерактивная базу химических реакций, игры для изучения химии “Таблица Менделеева” <https://xumuk.ru>
- Библиотека видеоуроков <https://interneturok.ru/>
- Электронная библиотека по химии <http://www.chem.msu.su/>
- Виртуальная лаборатория <http://www.virtulab.net/>
- Уроки в виртуальной реальности <https://melscience.com/RU-ru/chemistry/>
- **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** - сетевое сообщество учителей химии

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; 	<p>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 терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - практических работ <p>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных/ устных ответов,</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
<p>Уметь: - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции - использовать лабораторную посуду и оборудование - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Программа учебной дисциплины «**Экологические основы природопользования**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское** дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно – цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Т.В. Ключаева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	<ul style="list-style-type: none">- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none">- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;- принципы и методы рационального природопользования;- методы экологического регулирования;- принципы размещения производств различного типа;- основные группы отходов их источники и масштабы образования;- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;- природоресурсный потенциал Российской Федерации;- охраняемые природные территории.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	4
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
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		24	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	8	ОК 2 ОК 4-7 ОК 11
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.	2	
	Семинар. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
	Семинар. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2	
	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	6	ОК 2 ОК 4-7
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества.	2	
	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты	2	
	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	8	ОК 2 ОК 4-7
	Публичная защита презентаций. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.	2	
	Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия.	2	

	Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	2	
	Урок дискуссия. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела.			
3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		2	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		14	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала	8	ОК 2-3
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.	2	
	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая	Содержание учебного материала	4	ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11
	Семинар. Гражданско – правовая ответственность за экологические правонарушения.	2	

ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	
2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела.			
3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Экологических основ природопользования», 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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер.закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].
2. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»1996
3. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»1992г.
4. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.
5. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»
6. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая»
7. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».
8. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»
9. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»
10. 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 нояб. 2001 г. № 31: в ред. от 31 марта 2011

Основные источники

1. Манько О.М. Экологические основы природопользования (2-е изд., стер.) учебник 102119229 2018
2. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2016.
4. Константинов, В.М., Ю.Б. Челидзе "Экологические основы природопользования"- Москва, Изд.центр "Академия", 2017 г.
5. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – 2-е издание, испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2016. – 256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)
2. anriintern.com/ecology/spisok.htm - ссылки на множество экологических сайтов.
3. www.myland.org.ua - земельные ресурсы
4. <http://ecoportal.ru/> - мощный экологический портал
5. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.
6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.
7. www.eco-net.dk/english – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.
8. <http://zapovednik.cwx.ru/>
9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>
10. http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Прохоров Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Криксунов Е.А. Экология. 10-11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2017 г.
3. Научно-методическое пособие для преподавателей и студентов «Биология», издательский дом «Первое сентября».

Журналы:

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.
- 2.«Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.
- 3.«Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, диспуты, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в Дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. - использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины» **«Информационные технологий в профессиональной деятельности»** для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин

Протокол № 10 от «26 » мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Т.В. Ключаева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none">– пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;– обеспечивать информационную безопасность;– применять антивирусные средства защиты информации;– осуществлять поиск необходимой информации;– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none">– основные понятия автоматизированной обработки информации;– общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;– базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	150
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	120
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	112
контрольная работа	-
Консультации	8
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	24	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10, 11
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	1	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Тематика практических занятий	8	ОК 1-7, 9,10, 11
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.	2	
	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания.	2	
	Оргтехника (принтеры, сканеры, МФУ)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..	1	
	Тематика практических занятий	10	

Тема 1.3. Информационные системы	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	ОК 1-7, 9,10, 11
	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2	
	Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс».	2	
	Основы работы в справочно-правовых системах «Гарант».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		74	
Тема 2.1 Процессоры электронных таблиц.	Тематика практических занятий	16	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	2	
	Расчетные операции, математические функции.	2	
	Расчетные операции, статистические функции.	2	
	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	2	
	Связанные таблицы. Расчёт промежуточных итогов в таблицах Microsoft Excel. Консолидация данных	2	
	Подбор параметров. Организация обратного расчёта.	2	
	Задачи оптимизации (поиск решения)	2	
	Дополнительные возможности EXCEL Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу	1	
ИТОГО	3 семестр в т.ч.	40	
	Практические занятия	36	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 2.2 Технология обработки	Тематика практических занятий	22	ОК 1-7, 9,10, 11
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	2	

текстовой информации	Основы конвертирования текстовых файлов	2	ПК 6.1-6.3
	Оформление страниц документов.	2	
	Формирование оглавлений.	2	
	Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква.	2	
	Шаблоны и стили оформления.	2	
	Работа с таблицами и рисунками в тексте.	2	
	Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	2	
	Издательские возможности редактора.	2	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	
	Создание структурированного документа	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	1	
Тема 2.3 Технологии использования систем управления базами данных (БД).	Тематика практических занятий	6	ОК 1-7, 9,10, 11
	База данных MS Access. Создание, редактирование и модификация таблиц. Связи между таблицами. Создание пользовательских форм для ввода данных	2	
	Создание запросов в MS Access.	2	ПК 6.1-6.3
	Создание отчетов в СУБД MS Access	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	1	
ИТОГО	4 семестр в т.ч.	30	
	Практические занятия	28	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.4 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10, 11
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	2	
	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <u>Microsoft Paint</u> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2	ПК 6.1-6.3
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	

Тема 2.5 Компьютерные презентации	Тематика практических занятий	12	ОК 1-7, 9,10, 11
	Формы компьютерных презентаций. Общие операции со слайдами.	2	
	Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	2	ПК 6.1-6.3
	Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	2	
	Создание презентаций на основе шаблонов.	2	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2	
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	1		
Тема 2.7 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Тематика практических занятий	6	ОК 1-7, 9,10, 11
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных	2	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	ПК 6.1-6.3
	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	6	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	1	
Итого	5 семестр в т.ч.	28	
	Практические занятия	26	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		22	
Тема 3.1	Тематика практических занятий	14	

Компьютерные сети, сеть Интернет	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Топология компьютерных сетей. Протоколы связи TCP/IP. Система адресации. Доменная система имен. Глобальная компьютерная сеть INTERNET.	2	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК 6.1-6.3
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Основы проектирования Web – страниц	2	
	Форматирование текста и размещение графики	2	
	Списки, таблицы	2	
	Инструментальные средства создания Web-страниц.	2	
	Гиперссылки, формы	2	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Тематика практических занятий	8	ОК 1-7, 9,10, 11 ПК 6.1-6.3
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Цели защиты информации.	2	
	Причины уязвимости компьютерных систем Объекты защиты Основные элементы политики безопасности.	2	
	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	2	
	«Программно – технические средства безопасности. Идентификация и аутентификация. Защита программ от несанкционированного копирования».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	2	
Консультации	Содержание учебного материала	8	
	Технология обработки графической информации. Компьютерные презентации	2	
	Обработка текстовой информации	2	
	Процессоры электронных таблиц. СУБД	2	
	Компьютерные сети. Интернет. Информационная безопасность.	2	
Итого	6 семестр в т.ч.	34	

	Практические занятия	22	
	Самостоятельная работа	4	
	Консультации	8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Всего:		150	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», 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); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб пособие. – М.: Изд – во Академия, 2016.

2. Михеева, Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.;

3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2016. – 314 с.

3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: конкурсы, викторины, публичная защита проектов, презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебной дисциплины осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных понятий автоматизированной обработки информации; – общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; – базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; – состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – обеспечивать информационную безопасность; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<ul style="list-style-type: none"> – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ
И ГИГИЕНА

Программа учебной дисциплины **«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 06 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – проявлять гражданскую-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах;

	<p>антикоррупционного поведения.</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	100
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	78
в том числе:	
теоретическое обучение	35
лабораторные занятия (если предусмотрено)	2
практические занятия (если предусмотрено)	33
Консультации	8
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10
	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 Морфология и физиология микробов		25	ОК 1-7, 9,10
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	3	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9,10
	№1 (Выполнение коллективного и индивидуального задания) Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	№2 (Выполнение коллективного и индивидуального задания) Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9,10
	№3 Кейсы. Практические задания. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	

	№4 Деловая игра с практическим заданием. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	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 ПК 6.1 - 6.4
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	Тематика практических занятий. №5 Тренинг. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	1	
	Тематика практических занятий .	6	
	№6 Семинар с практическим заданием. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	№7 Семинар – беседа. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	2	
Раздел 2 Основы физиологии питания		26	ОК 1-7, 9,10
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6

источники, роль в структуре питания	основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.		ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10
	№8 Семинар – игра. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
	Тематика практических занятий. №9 Семинар, практик задания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 - 6.4
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
ИТОГО	3 семестр, в т. ч.	38	
	Теоретические занятия	18	
	Практические занятия	16	
	Лабораторные занятия	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Тематика практических занятий	4	

	№10 Семинар, взаимно опрос. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	ОК 1-7, 9,10
	№11 Семинар – беседа. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1 - 6.4
	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		
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10
	№12 Деловая игра. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	№13 Семинар – коллоквиум. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9,10
	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	2	ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10
	№ 14 Игра – тренинг. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания		20	ОК 1-7, 9,10
Тема 3.1	Содержание учебного материала		ПК 1.2-1.5

Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10
	№15 Деловая игра. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	№16 Кейсы. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	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	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Тематика практических занятий		ПК 4.2-4.5
	№17Семинар с индивидуальными заданиями. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1 1	ОК 1-7, 9,10
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Консультации		8	
	1. Морфология микробов. Физиология Микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	2	
	2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Личная гигиена работников пищевых производств	2	
	3. Пищевые отравления и их профилактика	2	

4. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		2	
ИТОГО	4 семестр в т. ч.	62	
	Теоретические занятия	17	
	Практические занятия	17	
	Самостоятельная работа	2	
	Консультации	8	
Промежуточная аттестация экзамена		18	
ИТОГО		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебного предмета должны быть 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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник /2-е изд.; стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018 г.-256с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2018г. – 240с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
4. 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>
5. 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>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. **2016-01-01.** - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. 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.
13. 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.
14. 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 2003г.№98.
15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
17. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
18. 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.
19. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
21. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Электронные издания:

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

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. Образования.- М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2015.
2. Матюхина, З.П. Учебник Основы Физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии. Москва Издательский центр «Академия», 5 издание 2015г.- 253с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, конкурсы, квесты, викторины, семинары (вебинары), публичная защита презентаций, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>
- Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;

<p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
---	--	---

<p>основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного</p>		
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Овчинникова И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
-----------------------	---------------	---------------

<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>– определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов, применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрировать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность</p>
--	---	---

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать:

1. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	120
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	44
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	6
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров		ОК 1-7, 9-11
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала <u>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.</u> <u>Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.</u> Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	6	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие Тренинг. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	4	
		2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов с использованием Люминоскопа, эковизера. 2. Органолептическая оценка качества свежих плодов, грибов и продуктов их переработки использованием Люминоскопа, эковизера, нитрат – тестеров.	2	
		2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Семинар. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		2	
	Практическое занятие	2	

	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие		
1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	4		
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие		
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	4	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	
	Семинар. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие		
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/ , изучение нормативных материалов; решение упражнений по образцу, подготовка сообщений, подготовка отчетов по практическим занятиям.			
ИТОГО	3 семестр, в т. ч.	42	
	Теоретические занятия	20	

	Практические занятия	20	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров использованием Люминоскопа, тест – систем для определения качества продукции.	2	
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<u>Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами</u> Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2	
	<u>Семинар Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.</u> Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы	2	

	<u>Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.</u> Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства.	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11
	1. Тренинг. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	
	<u>Тренинг. Виды и порядок оформления сопроводительной документации:</u> доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества <u>Товарные запасы.</u> Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. <u>Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.</u> Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	2. Семинар. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11
1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	ПК 1.1, 2.1,	

	2. Решение кейс - заданий по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	2. Тренинг. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	
2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Семинар. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.	2	
	Практическое занятие		ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	2. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/course/ 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Подготовка и защита компьютерных презентаций по темам раздела.	4		
Консультации	Содержание учебного материала	8	

	Решение производственных задач по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Органолептическая оценка качества основных групп продовольственных товаров.	2	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов.	2	
	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Решение задач	2	
ИТОГО	4 семестр, в т. ч.	78	
	Теоретические занятия	24	
	Практические занятия	24	
	Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация экзамен		18	
Всего:		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья», 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

Оборудование для практических работ: люминоскоп, эквизер, нитрат тестеры, сахарометры, ареометры, системы для контроля качества пищевых продуктов.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В

		Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК

Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л

Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объёма - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
6. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
8. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ
9. Сборник химического состава пищевых продуктов.
10. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2020.

12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

13. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Основные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019

2. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018

3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана

4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

3.2.3 Дополнительные источники

1. Блог о Ресторанном бизнесе <https://restoran-service.ru/blog/>

2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

3. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>

4. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>

5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://100menu.ru/pages/pages.index/normativ.index.htm>

3.3. Освоение отдельных элементов учебной дисциплины в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– практических занятий;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: решение кейсов, проблемные лекции, решение онлайн – курса по дисциплине, публичная защита докладов, презентаций.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- <https://stepik.org/>
- <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>
- <https://docs.cntd.ru/>
- Мастер – повар.pф
- <https://www.chefexpert.ru/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения;	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; - решение кейс - заданий -оценки результатов самостоятельной работы докладов, теоретической , практических заданий - прохождение электронного курса Промежуточная аттестация в форме экзамена

<p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения:</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, - решение кейс - заданий - прохождение электронного курса <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>– - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, - решение кейс - заданий - прохождение электронного курса</p>
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК11</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение организаций питания**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на 	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания;

<p>производстве, предупреждению травматизма;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; - стандарты антикоррупционного поведения.
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	70
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия (если предусмотрено)	32
Самостоятельная работа	6
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
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
Раздел 1 Механическое оборудование		26	ОК1-7,9,10
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий		
Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10

Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		

Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Публичная защита презентаций. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
	Публичная защита презентаций. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений			
Раздел 2. Тепловое оборудование		18	ОК1-7,9,10
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10

Варочное оборудование	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4
ИТОГО	3 семестр, в т.ч.	34	
	Теоретические занятия	16	
	Практические занятия	16	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4

			ПК 7.1-7.4
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Экскурсия. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	Экскурсия. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	1	ПК 6.1-6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		ПК 7.1-7.4
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Тематика практических занятий	1	ПК 5.2
	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
Раздел 3 Холодильное оборудование		10	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Публичная защита презентаций. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10

Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Публичная защита презентаций. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий	1	ПК 4.1-4.5
	Викторина. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		ПК 3.1-3.5
	Тематика практических занятий	1	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений.	2	
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	14	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню		

	обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	Тематика практических занятий	8	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2		
Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого	4 семестр, в т.ч.:	36	
	Теоретические занятия	16	
	Практические занятия	16	
	Самостоятельная работа	4	
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», 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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи, кондитерский цех.

Мастерская по компетенции «Поварское дело»

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело»:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500

Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.

Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л

Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Кондитерский цех.

Оборудование кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10

3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10
11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5
24	Блюдо для подачи	шт.	20
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
9. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с
13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Основные источники

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

4. 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

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2015 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015,160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 162 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– практических занятий;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>- стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

<p>условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</p> <p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины **«Правовые основы профессиональной деятельности»** для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения – Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Требования WSR

Студент должен

уметь

- вести диалог с покупателями на профессиональном уровне

знать

– все нормативные документы индустрии;

– правовые ограничения по презентации рекламных материалов ;

- важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами ;
- необходимость эффективной коммуникации с клиентами

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	38
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
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
1	2	3	4
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1. работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
Раздел 2. Основы гражданского права		11	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий	2	

	Решение ситуационных задач. «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Деловая игра «Открой свою фирму». Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2. работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».	1	
Раздел 3. Основы трудового права		14	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	Тематика практических занятий	2	
Решение ситуационных задач. «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»			
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
Тема 3.2	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4

Материальная ответственность сторон трудового договора	Материальная ответственность работодателя перед работником		ОК 1-7, ОК 9,10,11
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	Тематика практических занятий Решение ситуационных задач. «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Дискуссия. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		7	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	1	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	Тематика практических занятий	1	
	Решение ситуационных задач. «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	

	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		5	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Дискуссия. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002г.: по состоянию на 01 авг. 2008г.].—М.: Инфра-М, 20013.—131с. —(Б-ка кодексов: выпуск 11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001г.: по состоянию на 21 июля 2013г.].—М.: Инфра-М, 2013.—320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 8 дек. 1995г.: по состоянию на 25 янв. 2010г.].—М.: ЮРАЙТ, 2013.—64с.—(Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 21 дек. 2001г.: по состоянию на 1 апр. 2011г.].—М.: Рид Групп, 2013.—256с.—(Законодательство России с комментариями к изменениям).
9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 24 мая 1996г.: по состоянию на 10 февр. 2010г.].—М.: Проспект; КноРус, 2013.—176с.

10. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 22 нояб. 2001 г.: по состоянию на 1 апреля 2008г.].—М.:Инфра-М,2013.—248с.— (Б-ка кодексов:выпуск10(148)).

Основные источники:

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений/В.В. Румынина. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 124 с.
2. Певцова, Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. - М.: Академия, 2017. - 480 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс].—Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. КонсультантПлюс:информационно-правоваясистема[Электронныйресурс].—Режимдос-тупа:<http://www.consultant.ru/>
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.best-students.ru/index.php?productID=3171>
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: рабочие программы, методические указания и контрольные вопросы [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.nhtk-edu.ru/metodichki/pravovoe-obespechenie-professionalnoy-deyatelnosti>
5. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронный ресурс].— Ростов на/Д.:Феникс,2007.— Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/132730/>
6. Материал из Википедии — свободной энциклопедии http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бялт, В. С. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — <https://www.biblio-online.ru/viewer/D7CFD270-429E-4F82-9D86-8A9314202D8E#page/1>
2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с.

3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, семинары, презентации, диспуты, дискуссии; составление юридических документов; решение ситуационных профессиональных задач.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>материальной ответственности работника;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды административных правонарушений и административной – ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения – Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете
<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация:</p>

	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
--	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Программа учебной дисциплины **«Основы экономики менеджмента и маркетинга»** для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, 	<ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к

	<p>документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; 	<p>оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	<ul style="list-style-type: none"> – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
--	---	--

		<p>организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</p> <p>- сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>общечеловеческие ценности;</p> <p>правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>– стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>– финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	120
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия (если предусмотрено)	48
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		54	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Закон спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения.		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Функции и задачи бухгалтерии, как структурного подразделения предприятия.		
	Тематика практических занятий	2	
	Практические занятия. Презентация: Рассмотрение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4	

Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	2	
	Практические занятия. Тренинг: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.4. Технологии бережливого производства	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Основные концепции, история возникновения. Задачи и принципы Lean-технологии. Условия успешного внедрения принципов БП. Принципы непрерывного совершенствования – Кайдзен. Концепция 6s. Инструменты бережливого производства: всеобщий уход за оборудованием, карта потока создания ценности продукта, система 5с, визуализация, «пока-ёка», J I T (точно вовремя). Основные проблемы внедрения моделей БП: сопротивление изменениям, причины отставания, обязательные этапы для внедрения. Дизайн-мышление. Реинжиниринг процессов.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.5. Ценообразование в	Содержание учебного материала	2	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды		ПК 6.1-6.5

организациях ресторанного бизнеса	цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	2	
	Практические занятия. Презентация: Методика калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.6. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	2	
	Практические занятия. Ролевая игра: Методика планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.7. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	2	
	Практические занятия. Тренинг: Методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.8.	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-6.5

Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	14	
	Практические занятия. Семинар: Источники финансирования деятельности организации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Дискуссия: Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Семинар: Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Презентация: Разделы бизнес- плана	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития	2	
ИТОГО	7 семестр, в т.ч.:	50	
	Теоретические занятия	24	
	Практические занятия	24	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		20	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	4	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий. Консультация.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	4	
	Практические занятия. Деловая игра. Правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма».	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	Практические занятия. Деловая игра. Организация работы команды (проявление лидерских качеств, принятие управленческих решений) «Полет на Луну»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда. (Консультация)	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	4	
	Практические занятия. Тренинг. Методы расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Тренинг: Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. (Консультация)	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Деловая игра. Передача точной информации - «ЧП на предприятии».	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач</p>	2	
Раздел 3.	Основы маркетинга	20	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания.	2	
	Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. (Консультация)	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	6	
	Практические занятия. Тренинг: Разработка нового товара и установление на него первичной цены.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Тренинг: Формирование сбытовой политики предприятия ОП и стратегии продвижения его товаров и услуг.	2	ПК 6.1-6.5

			ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Семинар: Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Тематика практических занятий	4	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Семинар: Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практические занятия. Презентация. Методы проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2		

Консультации:	Содержание учебного материала	8	
	<p>1. Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>2. Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>3. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<p>4. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы</p>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
ИТОГО	8 семестр, в т.ч.:	70	
	Теоретические занятия	20	
	Практические занятия	20	
	Самостоятельная работа	4	
	Консультации	8	

Промежуточная аттестация в форме экзамена	18	
Всего:	120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: Федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 304 с.
8. Жабина, С.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов

СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

10. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. М.: Академия, 2018.

11. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2016.

12. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для сред. проф. образования / Н.П. Котерова- М.: Академия, 2017

13. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2017. - 312 с.

14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

15. Череданова, Л.В. Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач. проф. образования. / Л.Н. Череданова – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

16. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (19-е изд., испр.) учеб. пособие 119103578 2020

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economy.gov.ru](http://www.Economy.gov.ru)

4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ

5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

2. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения,

основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: тренинги, дискуссии, игровые методы, семинары (вебинары), презентации,

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых 	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного /устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; -требования к реализации продукции общественного питания; -количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; - сущность гражданско-патриотической позиции; 		
--	--	--

<p>общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – стандарты антикоррупционного поведения; – финансовую грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p>		
<p>Умения: – участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

<ul style="list-style-type: none"> – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций 		
--	--	--

<p>питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; – -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения 	<ul style="list-style-type: none"> – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты – сущность гражданско-патриотической позиции. – общечеловеческие ценности. – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. – стандарты антикоррупционного поведения

	<p>требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> <p>– проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия (если предусмотрено)	12
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	4
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
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	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		11	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	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 ПК 6.3-6.5
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	4	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,

Обеспечение охраны труда	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p> <p>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, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p> <p>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</p>		<p>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 ПК 6.3-6.5</p>
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Дискуссия. 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</p> <p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>	2	<p>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 ПК 6.3-6.5</p>

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	1	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		12	ОК 1-7, ОК 9,10
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Викторина. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.		
	Публичная защита презентаций. 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		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.	2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Игровой метод. Викторина. 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. 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		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 ПК 6.3-6.5
	Тематика практических занятий	2	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		13	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,

Электробезопасность	<p>Публичная защита презентаций. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>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</p> <p>Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>		<p>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 ПК 6.3-6.5</p>
Тема 3.2 Пожарная безопасность	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>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 ПК 6.3-6.5</p>

	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.		
	Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.	2	
	Экскурсия на примере здания учебного корпуса. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.		
	Тематика практических занятий	4	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	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 ПК 6.3-6.5
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов.	1	

	Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

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. Печатные издания

Нормативные документы:

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 заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
15. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Основная литература

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 272 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум (4-е изд.) 104119232 2020
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

3.2.2. Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: игровые методы, викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, дискуссии.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; -стандарты антикоррупционного поведения. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Андреев В.Б., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

22. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
23. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
24. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
25. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – -организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; – -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; – -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; – -применять первичные средства пожаротушения; – -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; 	<ul style="list-style-type: none"> – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских

	<ul style="list-style-type: none"> – -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – -оказывать первую помощь пострадавшим; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	<ul style="list-style-type: none"> подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – стандарты антикоррупционного поведения.
--	---	---

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 80 часа,

в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 68 часов;

самостоятельная работа: обучающегося – 12 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	-
Самостоятельная работа	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		20	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	
	Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		1
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	2	1
	Понятие и основные задачи гражданской обороны (ГО). Организационная структура ГО. Основные мероприятия проводимые по ГО.	2	
Тема 1.3. Основные опасности возникающие для населения при ведении военных действий, вследствие этих действий.	Содержание учебного материала	4	
	В том числе практические занятия	4	
	Практическое занятие №1 Основные опасности, принципы и способы защиты населения, возникающих при ведении военных действий, вследствие этих действий. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Отработка модели поведения.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №2 Отработка модели поведения. Инженерная защита населения и работников организаций. Защита населения путем эвакуации. Организация радиационной, химической и медико-биологической защиты (РХБЗ) населения. Действия населения по сигналам оповещения. Организация и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ (АСДНР)	2	

Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.	Содержание учебного материала	4	
	В том числе практические занятия	4	
	Практическое занятие №3 Отработка модели поведения во время - ЧС природного характера, возможные последствия их возникновения. Техногенные ЧС, возможные на территории. Потенциально опасные объекты (ПОО)	2	
	Практическое занятие №4 Терроризм и меры по его предупреждению. Отработка модели поведения. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.	2	
Тема 1.4. Устойчивость функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения	Содержание учебного материала	4	
	Общие понятия об устойчивости функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения.	2	1
	Мероприятия и способы повышения устойчивости функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения.	2	
Тема 1.5. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	4	1
	Общие сведения об опасностях. Негативные последствия опасностей в профессиональной сфере и в быту. Семинар.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №5 Принципы снижения вероятности возможных опасностей. Порядок и правила действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка модели поведения.	2	
Раздел 2. Основы военной службы		48	
Тема 2.1. Основы обороны государства.	Содержание учебного материала	4	
	Конституция Российской Федерации об организации обороны государства. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.	2	1

	Военная доктрина Российской Федерации Федеральный закон Российской Федерации «Об обороне»	2	1
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации.	Содержание учебного материала	16	1
	Функции и основные задачи вооруженных сил Российской Федерации.	2	
	Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания. Семинар.	2	
	В том числе практические занятия	12	2
	Практическое занятие №6 Сухопутные войска (СВ)	2	
	Практическое занятие №7 Воздушно-космические силы (ВКС)	2	
	Практическое занятие №8 Военно-Морской Флот (ВМФ)	2	
	Практическое занятие №9 Ракетные войска стратегического назначения (РВСН)	2	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1, 2 Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС. - приборы радиационной и химической разведки и контроля; - типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).	6		

ИТОГО	3 семестр, в т.ч.:	42	
	Теоретические занятия	18	
	Практические занятия	18	
	Самостоятельная работа	6	
4 семестр			
	Другие войска, их состав и предназначение	1	
	Практическое занятие №10 Воздушно-десантные войска (ВДВ)	2	
	Практическое занятие №11 Космические войска.	2	
	Практическое занятие №12 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, военно-учетных специальностей (ВУС), родственных специальностям СПО.	1	
Тема 2.3. Воинская обязанность	Содержание учебного материала	4	1
	Основные понятия воинской обязанности. Организация воинского учета. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Обязательная подготовка граждан к военной службе.	2	
	Требования к индивидуально-психологическим качествам специалистов по сходным воинским должностям. Организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Дискуссия.	2	1
Тема 2.4. Военная служба	Содержание учебного материала	10	

	Система военно-учетных специальностей (ВУС) в Вооруженных силах Российской Федерации.	2	1
	Правовые основы военной службы. Статус военнослужащих. Права военнослужащих. Льготы военнослужащих. Обязанности военнослужащих. Семинар.	2	1
	Прохождение военной службы по призыву. Призыв на военную службу. Дисциплинарная и уголовная ответственность военнослужащих.	2	1
	Прохождение военной службы по контракту. Увольнение с военной службы и пребывание в запасе.	2	1
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №13 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	2	
Тема 2.2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	1
	Военнослужащие и взаимоотношение между ними. Права и обязанности военнослужащих. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих.	1	
	В том числе практические занятия	1	
	Практическое занятие №14 Суточный наряд роты. (отработка навыков). Караульная служба, обязанности и действия часового (отработка навыков).	1	
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №15 Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строи отделения. (отработка навыков).	2	

Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №16 Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата (отработка навыков).	2	
Тема 2.5. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Содержание учебного материала	4	
	В том числе практические занятия	4	
	Практическое занятие №17 Ранения, ушибы, переломы, вывихи, растяжение связок, синдром длительного сдавливания (решение ситуационных задач).	2	
	Практическое занятие №18 Ожоги, поражение электрическим током, утопление, переохлаждение, обморожение, отравление, клиническая смерть (решение ситуационных задач).	2	
Самостоятельная работа обучающего Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения: - обязательная подготовка граждан к военной службе; - ответственность призывников за уклонение от прохождения службы; понятие о воинских уставах; - воинская дисциплина, ее сущность и значение; - обязанности дневального по роте; - поощрения и дисциплинарные взыскания. - непрямой массаж сердца; - причины наступления клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).		6	
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.:	38	

	Теоретические занятия	17	
	Практические занятия	17	
	Самостоятельная работа	6	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

Технические средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.

9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

Основные источники

1. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 144 с.
3. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г.

Сапронов, А.Б.. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

4. Понятийно-термино логический словарь / В.В. Гафнер.— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 280 с. — (Серия«Педагогика безопасности»).

Дополнительные источники

5. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.

6. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

7. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки - семинары, публичная защита презентаций, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В

случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; - стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции. <p>общечеловеческие ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. 	
<p>ОК1.-ОК9.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» для специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Бушуев С.Н., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

26. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
27. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
28. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
29. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none">-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;-применять первичные средства пожаротушения;-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;-оказывать первую помощь пострадавшим;	<ul style="list-style-type: none">-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;-основы военной службы и обороны государства;-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;способы защиты населения от оружия массового поражения;-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

	<p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>- использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;</p> <p>- сущность гражданско-патриотической позиции;</p> <p>- общечеловеческие ценности;</p> <p>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>- стандарты антикоррупционного поведения.</p>
--	--	--

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 80 час.

в том числе:

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 68 часов

Самостоятельная работа: обучающегося – 12 часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	34
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		20	
Тема 1.1. Гражданская оборона и основа ее организации.	Содержание учебного материала	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Понятие и основные задачи гражданской обороны (ГО). Организационные основы системы гражданской обороны. Основные мероприятия проводимые по ГО.	2	
1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС. Просмотр и обсуждение видеофильма.	2	
Тема 1.3. Основные опасности возникающие для населения при ведении военных действий или вследствие этих действий.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №1 Основные опасности, возникающих при ведении военных действий, вследствие этих действий, принципы и способы защиты населения. Краткая характеристика новых видов оружия. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Отработка модели поведения.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №2 Отработка модели поведения. Инженерная защита населения и работников организаций. Защита населения путем эвакуации. Организация радиационной, химической и медико-биологической защиты (РХБЗ) населения. Действия населения по сигналам оповещения. Организация и	2	

	проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ (АСДНР)		
Тема 1.4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №3 Изучение и отработка модели поведения во время чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Потенциально опасные объекты (ПОО)	2	
	Практическое занятие №4 Противодействие терроризму – как угрозе национальной безопасности России. Отработка модели поведения. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.	2	
Тема 1.5. Принципы обеспечения устойчивости экономики в условиях ЧС	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Общие понятия об устойчивости функционирования объектов экономики и жизнеобеспечения населения в условиях ЧС	2	
	Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости экономики и жизнеобеспечения населения в условиях ЧС.	2	
Тема 1.6. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Общие сведения об опасностях. Негативные последствия опасностей в профессиональной сфере и в быту.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5 Принципы снижения вероятности возможных опасностей. Порядок и правила действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка модели поведения.	2	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО;			6

<ul style="list-style-type: none"> - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС. - приборы радиационной и химической разведки и контроля; - типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом. <p>В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p>			
Раздел 2. Основы военной службы		8	
Тема 2.1. Основы обороны государства.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Конституция Российской Федерации об организации обороны государства. Концепция национальной безопасности Российской Федерации.	2	
	Военная доктрина Российской Федерации Федеральный закон Российской Федерации «Об обороне»	2	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Функции и основные задачи вооруженных сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания. Просмотр и обсуждение видеofilmа.	2	
	Другие войска, их состав и предназначение по профилю специальности (в т.ч. железнодорожные войска).	2	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		40	
Тема 3.1. Первая помощь, при травмах и ранениях.	Содержание учебного материала	8	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №6 Оказание первой помощи при ранениях. Цель и порядок выполнения обзорного осмотра	2	

	<p>пострадавшего. Понятия «кровотечение», «острая кровопотеря». Признаки различных видов наружного кровотечения (артериального, венозного, капиллярного, смешанного). Способы временной остановки наружного кровотечения: пальцевое прижатие артерии, наложение жгута, максимальное сгибание конечности в суставе, прямое давление на рану, наложение давящей повязки. Отработка модели действий. Просмотр и обсуждение видеофильма.</p>		
	<p>Практическое занятие №7 Травмы головы, Оказание первой помощи. Особенности оказания первой помощи при травмах глаза и носа. Травмы шеи, фиксация шейного отдела позвоночника (вручную, подручными средствами, с использованием медицинских изделий). Травмы живота и таза, основные проявления. Закрытая травма живота с признаками внутреннего кровотечения. Травматические переломы, понятие о травматическом шоке, причины и признаки. Мероприятия, предупреждающие развитие травматического шока. Правила оказания первой помощи. Отработка модели действий.</p>	2	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	<p>Практическое занятие №8 Виды повязок и правила их наложения. Особенности наложения повязки на рану при травме груди, наложение окклюзионной (герметизирующей) повязки, наложения повязки при травме груди с инородным телом. Особенности наложения повязок на рану при выпадении органов брюшной полости, при наличии инородного тела в ране. Отработка модели действий.</p>	2	
	<p>Практическое занятие №9 Травмы позвоночника. Оказание первой помощи при ушибах вывихах и растяжениях. Понятие «иммобилизация». Способы иммобилизации при травме конечностей. Отработка модели действий.</p>	2	

ИТОГО	3 семестр, в т.ч.:	42
	Теоретические занятия	18
	Практические занятия	18
	Самостоятельная работа	6
4 семестр		
Тема 3.1. Первая помощь при отравлениях.	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	4
	Практическое занятие №10 Отравления, пути попадания ядов в организм. Признаки острого отравления. Оказание первой помощи при попадании отравляющих веществ в организм через кожу и слизистые оболочки (могут содержаться в некоторых растениях, растворителях и средствах от насекомых) в результате инъекции при укусе или ужаливании насекомыми, животными и змеями, а также при введении яда, лекарства или наркотиков шприцем. Отработка модели действий.	2
	Практическое занятие №11 Оказания первой помощи при отравлении через дыхательные пути в организм при вдыхе, газы и пары(угарный газ, хлор, аммиак), при использовании различных видов клея, красителей, растворителей, очистителей в определенных условиях. Отработка модели действий. Практическое занятие №12 Оказания первой помощи при отравлении через пищеварительный тракт, при попадании токсических веществ в организм через рот, топливо, лекарственные препараты, моющие средства, пестициды, грибы, растения и т.д. Отработка модели действий. Просмотр и обсуждение видеофильма.	2

Тема 3.2. Первая помощь при термических ожогах, отморожениях, при тепловом и солнечном ударах и при поражении электрическим током	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №13 Виды ожогов, их признаки. Понятие о поверхностных и глубоких ожогах. Оказание первой помощи при поражении электрическим током и термических ожогах. Отработка модели действий. Работа в малых группах	2	
	Практическое занятие №14 Основные проявления переохлаждения (гипотермии), отморожения, Перегревание, факторы, способствующие его развитию. Основные проявления, оказание первой помощи при отморожениях, при тепловом и солнечном ударах. Отработка модели действий.	2	
Тема 3.3. Особенности оказания первой помощи в очаге массовых поражений.	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Рекомендации по оказанию первой помощи при радиационном поражении, в сочетании с травматическими повреждениями.	2	
	Способы извлечения и перемещения пострадавшего. Простейшие меры профилактики инфекционных заболеваний, передающихся при непосредственном контакте с человеком, его кровью и другими биологическими жидкостями. Основные правила вызова скорой медицинской помощи, других специальных служб, сотрудники которых обязаны оказывать первую помощь..		
	Современные наборы средств и устройств, используемые для оказания первой помощи (аптечка первой помощи (автомобильная), аптечка для оказания первой помощи работникам и др.) Основные компоненты, их назначение. Индивидуальное медицинское оснащение. Аптечка индивидуальная АИ-2, индивидуальный перевязочный пакет ИПП.	2	
	Практические занятия	4	

	Практическое занятие №15 Соблюдение правил личной безопасности и обеспечение безопасных условий для оказания первой помощи (возможные факторы риска, их устранение). Оптимальные положения тела пострадавшего с травмами груди, живота, таза, конечностей, сознания, с признаками кровопотери. Работа в малых группах	2	
	Практическое занятие №16 Способы контроля состояния пострадавшего, находящегося в сознании, без сознания. Психологическая поддержка. Цели оказания психологической поддержки. Общие принципы общения с пострадавшими, простые приемы их психологической поддержки. Способы самопомощи в экстремальных ситуациях.	2	
Тема 3.4. Первая помощь при отсутствии сознания, остановке дыхания и кровообращения.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	4	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Практическое занятие №17 Универсальный алгоритм по оказанию первой помощи. Мероприятия по оценке обстановки и обеспечению безопасных условий для оказания первой помощи Основные признаки жизни у пострадавшего. Способы проверки сознания, дыхания, кровообращения у пострадавшего. Отработка модели действий. Просмотр и обсуждение видеофильма.	2	
	Практическое занятие №18 Причины нарушения дыхания и кровообращения. Мероприятия по восстановлению проходимости дыхательных путей и определению признаков жизни у пострадавшего. Мероприятия по поддержанию проходимости дыхательных путей. Отработка модели действий. Работа в малых группах.	2	
	Практическое занятие №19 Мероприятия по проведению сердечно-легочной реанимации до появления признаков жизни. Ошибки и осложнения, возникающие при выполнении		

	реанимационных мероприятий. Аппарат искусственной вентиляции легких РПА-1. Отработка модели действий.		
Тема 3.5. Основные инфекционные и неинфекционные заболевания и их профилактика.	Содержание учебного материала	4	
	Инфекционные заболевания, их классификация, факторы риска их возникновения. Кишечные инфекции (дизентерия, сальмонеллез, ботулизм), их возникновения и профилактика, инфекции дыхательных путей (дифтерия, грипп, туберкулез). Коронавирусная инфекция (Основные симптомы и меры профилактики)	2	
	Неинфекционные заболевания, факторы риска их возникновения (ишемическая болезнь сердца, диабет, инсульт).	2	
Тема 3.6. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Социально-демографические процессы в России. Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, влияющие на здоровье. Репродуктивное здоровье.	2	
	Репродуктивное здоровье женщины и факторы на него влияющие. Курение и употребление алкоголя. Наркомания и ее последствия. Инфекции передаваемые половым путем и меры по их профилактике. ВИЧ- инфекция и СПИД.	2	
	Бесконфликтное общение и саморегуляции. Стресс и его воздействие на человека. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье, закаливание и личная гигиена.	2	
	Правовые аспекты взаимоотношения полов. Культура брачных отношений. Основы семейного права в России. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».		
Самостоятельная работа: по разделу 2 - непрямой массаж сердца;		6	

- причины наступления клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).			
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.:	38	
	Теоретические занятия	16	
	Практические занятия	16	
	Самостоятельная работа	6	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

Технические средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30. 05. 2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21. 12. 1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.

7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.
11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

Основные источники:

8. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф.

- образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
9. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Н.В. Косолапова и др. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 144 с.
10. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б.. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
11. Понятийно-термино логический словарь / В.В. Гафнер.— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 280 с. — (Серия «Педагогика безопасности»).

Дополнительные источники:

12. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.
13. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
14. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, обратная связь, работа в малых группах, практическая работа, метод обучения в парах. Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
знать:	

<ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; - стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции. общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10, 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Программа учебной дисциплины «**Организация обслуживания**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> – 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 в 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения; – использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – стандарты антикоррупционного поведения. – финансовую грамотность; – планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	90
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия (если предусмотрено)	28
Самостоятельная работа	8
Консультации	8
Промежуточная аттестации в форме экзамен	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	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.		
	Семинар. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	
	Проблемная лекция. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение	2	
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		

	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	Тематика практических занятий	8	ОК 1-7, 9, 10, 11
Ролевая игра. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	2		

	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Тренинг. Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ПК 2.2- 2.8,
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Ролевая игра. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.:	32	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 5.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10,11

Этапы организации обслуживания	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями		
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, 11
Проблемная лекция. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9, 10,11
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Ролевая игра. Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2		

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами			
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
	Тематика практических занятий	2		ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах			
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1			
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, 11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3	
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Ролевая игра. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц			
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий			

	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, 11
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	ПК 2.2- 2.8,
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Консультации		8	ОК 1-7, 9, 10, 11
	1. Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания.	2	ПК 2.2- 2.8,
	2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	2	ПК 3.2-3.6,
	3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Организация процесса обслуживания в зале	2	ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	4. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.	2	
ИТОГО	6 семестр, в т.ч.:	58	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	4	
	Консультации	8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания», 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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2

Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2

Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
11. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
12. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
13. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
15. Бороздина Г.В. Психология делового общения: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 224с.;
16. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
17. 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.
18. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.
19. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. – 398 с.

Основные источники

1. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.
2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) учебник 101119623 2018

3.2.2 Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.friou.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
8. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe”<http://www.horeca.ru/>
9. Всероссийский портал “Restorante”<http://www.restorante.com.ru/>
10. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг”<http://restcon.ru/>
11. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”<http://restorus.com/>
12. Федерация Рестораторов и Отельеровwww.new.friou.ru
13. Информационно-поисковая системаwww.restoran.ru
14. Информационно-поисковая системаwww.menu.ru
15. Сообщество профессионалов ресторанного бизнесаwww.restoranoff.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2015 г.

5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2015 г.

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

3.3 Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 классов; – 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; 	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<ul style="list-style-type: none"> – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; – стандарты антикоррупционного поведения; – финансовую грамотность; – планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых</p>

<p>общественного питания к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, 	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

<p>блюда различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – применять стандарты антикоррупционного поведения; 		
---	--	--

<p>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины «Универсальные компетенции в профессиональной деятельности» разработана на основе требований стандартов WORLDSKILLS RUSSIA в части овладения soft skills.

Организация-разработчик:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

1.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Универсальные компетенции в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** и входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является ознакомление с универсальными компетенциями, понимание сущности каждой компетенции и их влияния на эффективность учебной и профессиональной деятельности, освоение способов развития компетенций, совершенствование имеющихся и формирование отсутствующих компетенций, построение планов на будущее в части самообразования.

Универсальные компетенции – это совокупность способов действий обучающегося, обеспечивающих его возможность самостоятельно развиваться и совершенствоваться в направлении желаемого социального опыта и профессиональной деятельности на протяжении всей жизни.

Универсальные компетенции отражают запросы общества и личности к общекультурным и социально-личностным качествам выпускника.

К функциям универсальных компетенций относятся:

- обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять учение и профессиональную деятельность, ставить перед собой цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

- создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;

- обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области;

- обеспечение эффективного поведения на рынке труда.

–

Взаимосвязь общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции
Универсальные	
1. Персональная эффективность	
1.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
1.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
1.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
1.4 Креативное мышление	
1.5 Системное мышление	
1.6 Решение проблем и принятие решений	
1.7 Целеполагание	
1.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
1.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности	
1.10 Способность быстро обучаться	
2. Взаимодействие с людьми	
2.1 Коммуникация	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
2.2 Клиентоориентированность	
2.3 Ненасильственное общение	
2.4 Работа в команде	
2.5 Эмоциональный интеллект	
3. Управленческие навыки	
1. Наставничество	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
2. Управление проектами и командами	
3. Постановка и оценка задач	
4. Лидерство	

Планируемые результаты обучения

В ходе освоения дисциплины студент должен

Уметь:

- проводить самоанализ и саморефлексию;
- работать в проектной группе;
- ставить цели и задачи в соответствии с проблемами;
- слушать и слышать

Знать:

- способы развития компетенций;
- виды мышления и коммуникаций;
- способы выхода из конфликтных ситуаций.

Иметь представление и понимать:

- об универсальных компетенциях;
- сущность каждой компетенции и ее влияния на эффективность учебной и профессиональной деятельности;
- о средствах развития и совершенствования компетенций.

Иметь:

Уровень сформированности универсальных компетенций не ниже первого.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие, сущность и значение универсальных компетенций для каждого человека. Их связь с общими компетенциями и soft skills. Их значение для оценки уровня подготовленности специалиста	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Анкетирование и тестирование с целью определения уровня развития универсальных компетенций	2	
Тема 1. Персональная эффективность	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11
	1. Эскиз жизни как план строительства дома. Личностные стратегии. Понятие самоанализа и саморефлексии.	2	
	2. Осознанность. Способность осознанно выбирать, управление вниманием; понимание, что важно в данный момент и почему, рефлексия. Критическое, креативное и системное мышление в жизни и профессиональной деятельности. Фрирайтинг	2	
	3. Целеполагание. основные принципы и критерии оценки. Дерево целей	2	
	4. Бизнес-мышление как способность видеть возможности в любых ситуациях, просчитывать развитие событий наперед и принимать смелые решения: 7 основных упражнений	2	
	Тематика практических занятий	8	
	1. Самоанализ и саморефлексия: кто Я, зачем Я? Стратегическое планирование жизни	2	
	2 Упражнения на осознанность и управление вниманием. Способность осознавать главную мысль текста или речи. Способность осознанно выбирать нужную информацию из массива данных интернет, проверять ее на достоверность.	2	

	Упражнения на управление вниманием		
	3. Упражнения на подбор нужной информации, ее осмысление и составление бизнес-идеи Упражнения на целеполагание: формулировка целей и задач в соответствии с проблемой, построение дерева целей	2	
	4. Урок-дискуссия о выдающихся предпринимателях, показанных в фильмах: «Джой», «Человек, который изменил всё», «Авиатор», «Пираты силиконовой долины», «Корпорация». Оценка их персональной эффективности по установленным показателям и критериям	2	
Тема 2. Взаимодействие с людьми	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 05
	1. Вербальные и невербальные коммуникации. Разница между слышать и слушать.	2	
	2. Эмоциональный интеллект Ненасильственное общение.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1.Активное слушание. Упражнения на точность воспроизведения информации. Упражнения на развитие памяти	2	
	2.Техники выхода из конфликтных ситуаций. Освоение техники психологического айкидо	2	
Тема 3. Управленческие навыки	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 04
	1. Типы лидеров	2	
	2. Управление проектами. Делегирование полномочий	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1.Организация проектной работы в группе	2	
	2.Оценка универсальных компетенций	2	
Дифференцированный зачет			
Самостоятельная работа обучающихся Чтение текстов в СМИ Подбор информационных материалов по теме Выполнение упражнений для тренировки способностей. Рефлексия Просмотр видеофильмов и оценка персональной эффективности предпринимателей по установленным показателям и критериям		-	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11

ИТОГО	2 (4) семестр, в т.ч	38	
	Теоретические занятия	18	
	Практические занятия	18	
	Самостоятельная работа	-	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекционное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Литвак М.Е. Психологическое айкидо. Серия: Психологические этюды. Издательство Феникс. 218 с. 2018

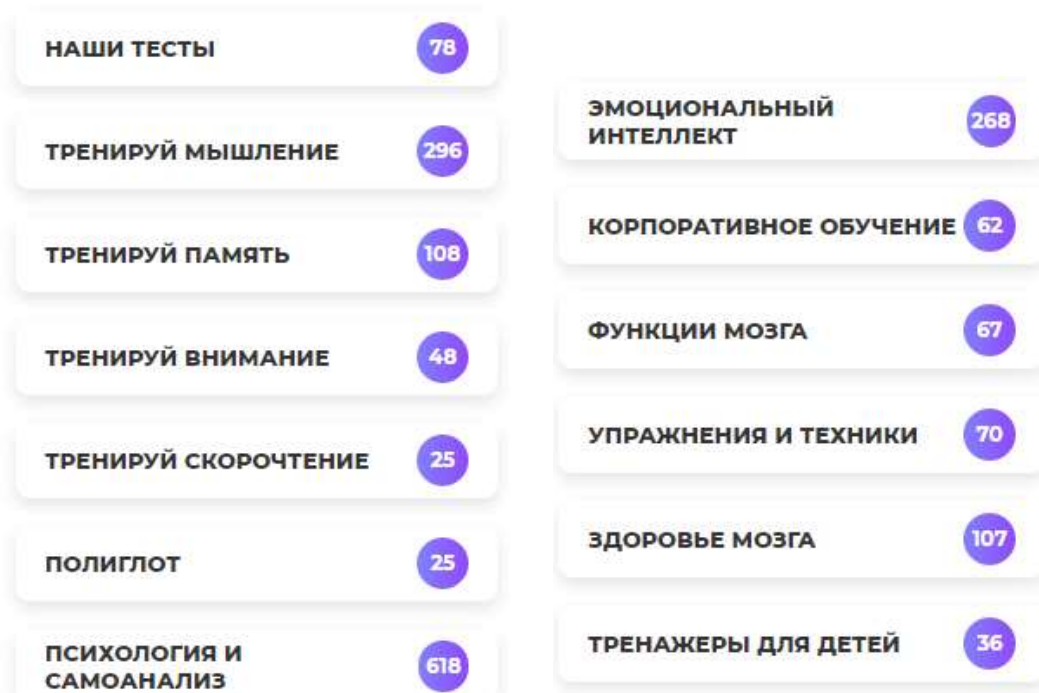
2. Чернышев Д. Как люди думают? Серия: МИФ. Кругозор. Издательство Манн, Иванов и Фербер. 304с, 2018

3. Марк Леви. Издательство Смарт Ридинг. Гениальность на заказ. Легкий способ поиска нестандартных решений и идей. Цифровая книга <https://www.ozon.ru/>

4. Бьюзен Тони. Интеллект-карты. Полное руководство по мощному инструменту мышления. Издательство: Манн, Иванов и Фербер. 208с, 2018

3.2.2 Интернет источники (электронные издания)

1. <https://blog.wikium.ru/> Блог Викиум



2. <https://prowomen.by/articles/soft-skills/dumaj-kak-predprinimatel-7-prakticheskikh-sovetov/> Думай как предприниматель

3. <https://talent.mos.ru/> Карьерный портал Правительства Москвы. Уроки лидерства. Карьерная школа

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: дискуссии, проблемная лекция, тренинг, решение ситуационных задач, деловая игра, семинар, работа в малых группах, проектное обучение.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

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

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ¹
Универсальные		
1. Персональная эффективность		
1.1 Сбор информации и ее обработка	<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Способен</p> <ul style="list-style-type: none"> – искать и находить нужные источники информации и данные; – воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач
1.2 Саморефлексия и самоанализ	<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Способен</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать свои достижения и перспективы; – ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, – подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций
1.3 Критическое мышление	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Способен</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных – генерировать новые идеи для решения профессиональных задач; – ставить цели и задачи в соответствии с проблемой (идеей), составлять план действий; – абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; – принимать решения в соответствии со сложившейся ситуацией; – к самостоятельности в действиях, а не пассивном ожидании возможностей; – преодолевать препятствия, предпринимать попытки к улучшению процессов и результатов; – действовать в условиях форс-мажора и неопределенности; – сохранять работоспособность и стабильность деятельности в условиях трудностей, внешнего давления, опасности.
1.4 Креативное мышление		
1.5 Системное мышление		
1.6 Инициативность		
1.7 Решение проблем и принятие решений		
1.8 Целеполагание		
1.9 Стрессоустойчивость		
1.10 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
1.11 Способность быстро обучаться	<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
2. Взаимодействие с людьми		
2.1 Коммуникация		Способен

¹ Уровень сформированности от высокого к низкому: третий (3), второй (2), первый (1), отсутствует (0)

	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	<ul style="list-style-type: none"> – в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; – быстро устанавливать контакт, передавать информацию ясно и последовательно в устной и письменной форме; отвечать на вопросы быстро; использовать ясные, живые выражения, подкреплять утверждения конкретными примерами.
2.2 Клиентоориентированность		Способен <ul style="list-style-type: none"> – предвидеть потребности, желания и ожидания клиента; – сосредоточить свои усилия на выявлении потребностей клиента и их выполнении; – оказать помощь заказчику, в т.ч. консультационную.
2.3 Ненасильственное общение		Способен <ul style="list-style-type: none"> – достигать взаимовыгодных договоренностей; – использовать эффективные навыки ведения переговоров для уменьшения сопротивления.
2.4 Работа в команде		Способен <ul style="list-style-type: none"> – предлагать собственные идеи для решения задачи; – проявлять интерес к точке зрения членов команды; – оказывать помощь группе в достижении результата; – стремиться к консенсусу, к разрешению конфликтов; – сотрудничать с другими, быть частью единой команды, работать вместе, а не отдельно или в соревновании с кем-либо.
2.5 Эмоциональный интеллект		Способен <ul style="list-style-type: none"> – управлять своими эмоциями; – понимать эмоции и намерения других и благодаря этому эффективно решать любые задачи
3. Управленческие навыки		
3.1 Наставничество		Способен <ul style="list-style-type: none"> – вдохновлять коллег на достижение желаемых результатов, поддержании эффективных взаимоотношений, как с отдельными работниками, так и с группой в целом; – инициировать и управлять действиями других, завоевывать доверие и уважение; – эффективно распределять ответственность за принятие решений и соответствующие обязанности подходящим для этого подчинённым или коллегам; – вести диалог, конструктивно общаться, принимать чужую точку зрения; – оценивать выполнение в соответствии с планом, видеть несоответствие и ставить новые задачи
3.2 Управление проектами и командами		
3.3 Постановка и оценка задач	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
3.4 Лидерство	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Программа профессионального модуля **ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--------	--

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 274 часов

Из них на освоение МДК.01.01 – 36 часов

МДК.01.02 – 76 часов

на практики:

- учебную 72 часа

- производственную 72 часа

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК1-7 ОК9, 10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	32	8	-	-	-	4
ПК 1.1.-1.4 ОК1-7 ОК9, 10	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	70	22/12	-	-	-	6
ПК 1.1-1.4 ОК1-7 ОК9, 10	Учебная и производственная практика	144	-	-	-	72	72	-
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18						
	Всего:	274	102	42	-	72	72	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента. Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4 2 2 2 2
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение	10 2 2 2

	контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	8
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:		
<ul style="list-style-type: none"> 4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 5. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 6. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 7. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 8. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		4
Дифференцированный зачет по МДК.01.01		2
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		76
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		76
Тема 2.1	Содержание	8
Обработка, подготовка экзотических и	Презентация. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2

редких видов овощей, грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2
	Практическое занятие Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке овощей. Работа со сборником рецептов.	2
	Практическое занятие Составление ТК и сырьевой ведомости для приготовления п/ф из овощей, согласно СРБ.	2
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	4
	Конкурс-презентация. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного	Содержание	6
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2

сырья для изделий сложного ассортимента	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2
	Практическое занятие Работа со сборником рецептов. Решение задач: нахождение отходов (%) при механической обработке и разделке рыбы и нерыбного водного сырья.	2
Тема 2.4	Содержание	4
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт для приготовления п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья .	2
Практическое занятие	2	

	Работа с СРБ. Составление ТК. Расчёт сырья, составление сырьевой ведомости для приготовления п/ф из рыбной котлетной массы.	
	Лабораторная работа Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Содержание	2
ИТОГО	3 семестр, в т.ч:	38
	Теоретические занятия	20
	Практические занятия	10
	Лабораторная работа	4
	Самостоятельная работа	4
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для	Содержание Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	6
		2

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Презентация. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке мяса. Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	2
	Практическое занятие Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	2
	Практическое занятие Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	2
	Лабораторная работа. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	4
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. обработки.	2
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов.	2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	4
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2
	Конкурс-презентация. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2
	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие: Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости.	2
	Практическое занятие: Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости.	2
Практическое занятие: Составление ТК и сырьевой ведомости.	2	
Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		2
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		

<p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4.Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p>		
Дифференцированный зачет по МДК.01.02		2
ИТОГО	4 семестр, в т.ч:	38
	Теоретические занятия	16
	Практические занятия	12
	Лабораторная работа	8
	Самостоятельная работа	2
<p>Учебная практика по ПМ.01</p> <p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		72

<ol style="list-style-type: none"> 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика Виды работ:</p>	<p>72</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. 	
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18
Всего	274

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500

Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объём чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.

Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л

Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;

- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито

конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

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 «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

16. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

17. Епифанова М В. Товароведение продовольственных товаров (2 -е изд.) учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2019

18. 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

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2016. – 416 с.

20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с

21. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018

22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2020. – 256 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.

3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
6. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 192 с.
2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с
3. 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», 2016. – 432 с

3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: конкурсы, презентации.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage.

В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

3.5. Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

– наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;

– опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

– стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм 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; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; – оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>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</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

социального и культурного контекста		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции. – общечеловеческие ценности. – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. – стандарты антикоррупционного поведения. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); 	

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать знания по финансовой грамотности, – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01**

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (4)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Аржанцева А. И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП01.01 Производственная практика по ПМ.01

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

общих компетенций (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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
-------	---

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

Целью производственной практики является организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии с специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов **72 часа**.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями общественного питания.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

1. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

2. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

3. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	72
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками.	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка); ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры цеха (участка); – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка); – ознакомление с перечнем документов, которые ведет цех (участок), с используемыми средствами и методами выполнения работ. 	6

Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:	
Виды работ:	
10. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	12 12
11. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	12
12. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	12
13. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.	
14. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	
15. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.	
16. Организация хранения 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	
17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Введение	Практические работы	2
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы	4
	2 Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 	
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Практические работы	6
	3 <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов; 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов; 3. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации. 	

		<p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы, приготовление полуфабрикатов.</p> <p>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Практические работы</p> <p>4</p>	<p>1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных, рубленых из рыбы.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>6</p> <p>6</p>

	<p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе рыбных полуфабрикатов, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос;</p>	
<p>Обработка, подготовка мяса диких животных.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практические работы</p>	
	<p>5</p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса говядины, оленины, лосятины.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса свинины, дикого кабана.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых из мяса баранины, диких коз.</p> <p>4. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>5. Обработка различными способами редких и экзотических видов мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<p>8. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>10. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>11. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>12. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
<p>Обработка и подготовка пернатой дичи.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Практические работы</p> <p>6</p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов целых тушек, порционных, мелкокусковых и рубленых из домашней птицы.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из дичи.</p> <p>3. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>6</p> <p>6</p>

		<p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
	11	<p>1. Систематизация документов и фотографий с практики</p> <p>2. Оформление дневника по практике</p> <p>3. Составление и оформление отчета по практике</p> <p>4. Подписание дневника и отчета</p>	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	12	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба».

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П Смородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

7. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

1. 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.

2. 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.

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Профессиональные стандарты

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

3.2.4Дополнительные источники:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета Дифференцированный зачет
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

1. Назначение организации, виды деятельности.
2. Схема управления организацией (структура).
3. Функциональные обязанности работников ...
4. Порядок выполнения работ и требования к ним
5. Документальное сопровождение работы
6. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

1. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
2. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			

Дневник заполнил:
обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.01.01

ПП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по профессии СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело

Объем практики ___ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Организация и чистота рабочего места</p> <p>Соблюдение персональной гигиены</p> <p>Подбор, оценка качества и безопасности основного сырья и дополнительных ингредиентов</p> <p>Упаковка и складирование неиспользованных ингредиентов</p> <p>Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Проверка работоспособности оборудования и приборов</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием, приборами и инструментами</p> <p>Чтение технологических карт</p>	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи ;</p>	

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов из ассортимента предприятия.	
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ²
Универсальные		
Персональная эффективность		
4.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	

² Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
4.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
4.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
4.4 Креативное мышление		
4.5 Системное мышление		
4.6 Решение проблем и принятие решений		
4.7 Целеполагание		
4.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
4.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
4.10Способность быстро обучаться		
5. Взаимодействие с людьми		
5.1 Коммуникация	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	
5.2 Клиентоориентированность		
5.3 Ненасильственное общение		
5.4 Работа в команде		
5.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
5. Наставничество		
6. Управление проектами и командами		
7. Постановка и оценка задач		
8. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике³:

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации

_____/_____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ /

³ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): I I (3, 4)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ, Аржанцева А.И.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.02 Учебная практика по ПМ.01

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское, кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

1. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**):

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

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - 72.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Учебная практика проводится в учебном кабинете мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. **Этап подведения итогов** учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	6
Выполнение практических работ Виды работ: 20. 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. 21. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 22. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 23. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 24. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 25. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 26. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 27. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.	64

<p>28. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>29. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>30. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>31. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>32. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>33. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>34. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>35. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>36. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>37. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>38. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Дифференцированный зачет Выставление оценок</p>	<p>2</p>

1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Введение	<p>Практические работы</p> <p>1</p> <p>1. Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации.</p> <p>2. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>3. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	6
Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Оформление заявок на продукты. Разработка, адаптация рецептов. Расчет стоимости полуфабрикатов.	<p>2</p> <p>Задание № 1. Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Задание № 2. 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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	6

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	3	Задание № 3. Обработка различными методами, подготовка экзотических видов овощей, грибов. Подготовка овощей, грибов к фаршированию.	6
Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	Задание № 4. Обработка различными методами, подготовка рыбы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление из обработанной рыбы натуральных панированных и рубленых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6 6
	5	Задание № 5. Обработка различными методами, подготовка нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление из нерыбного сырья натуральных панированных и рубленых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6 6
Обработка, подготовка мяса диких животных, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6	Задание № 6. Обработка различными методами, подготовка мяса диких животных, кролика. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых. Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6 6

<p>Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	7	<p>Задание № 7. Обработка различными методами птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов натуральных, панированных и рубленых.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов (региональных), для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6
<p>Приготовление, порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента.</p>	8	<p>Задание № 8.</p> <p>1. Приготовление, порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента.</p> <p>2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</p> <p>3. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>4. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>5. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6 4
<p>Подведение итогов практики</p>	7	<p>Дифференцированный зачет. Выставление оценок</p>	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объём чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объём чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объём 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объём чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объём чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5

		л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см

		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л,

		диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMPLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux"" Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70. Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик. Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
 - подставка для разделочных досок;
 - термометр со щупом;
 - пирометр;
 - штангенциркуль электронный
 - мерный стакан;
 - венчик;
 - сито, шенуа;
 - лопатки силиконовые;
 - половник;
 - пинцет, щипцы кулинарные;
 - набор ножей
 - мусат для заточки ножей;
 - корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал,

термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Перечень оборудования и инструментов лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
5	Слайсер	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Духовые шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
13	Блендеры стационарные	шт.	2
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы настольные	шт.	5
2	Термощупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
Дополнительные средства:			
	Нормативные документы	шт.	25

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.3.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.
3. Епифанова М В. Товароведение продовольственных товаров (2 -е изд.) учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2019
4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П Самородова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.для учреждений начального.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 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», 2019. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
10. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
11. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
13. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 – 373 с.
14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
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», 2016. – 176 с.

16. 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», 2016. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

2. Санитарные правила и нормы (если имеются)

6. 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.

7. 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.

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Профессиональные стандарты

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ (если имеются)

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

3.2.4 Дополнительные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с

3. 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», 2016. – 432 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
разработке ассортимента полуфабрикатов;	Наблюдение.

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов	Оценка компетенций. Выполнение практических работ в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи. Оформление технологической документации и отчетности. Дифференцированный зачет.
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	
упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	
контроле хранения и расхода продуктов.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления полуфабрикатов. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ.

	Студенты произвели формовку и подачу приготовленных полуфабрикатов. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления полуфабрикатов и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете студент получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Программа профессионального модуля ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД,ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 442

Из них на освоение МДК.02.01- 36 часов

МДК.02.02- 172 часа

на практики:

учебную 36 часов

производственную 180 часов

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07 ОК 09-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	10	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07 ОК 09-11	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	146	136	68	20	-	-	10
	Консультации	8						
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.01	18						

ПК 2.1-2.8 ОК 01-07 ОК 09-11	Учебная и производственная практика	216				36	180	-
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18						
	Всего:	442	168	78	20	36	180	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36
Тема 1.1.	Содержание	6
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p>Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.</p> <p><i>Содержание темы «Технологии бережливого производства»:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Принципы бережливого производства; – Программы бережливого производства (по отраслям); – Эффективное рабочее место; – Условия успешного внедрения технологии бережливого производства на предприятии (по отраслям). 	2
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	
	Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2

	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	6
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.	2
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2
	Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие.	2

	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	4
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Работа с нормативной и технологической документацией.	2
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	4
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2

	<p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	
	<p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>4</p>
	<p>Практическое занятие.</p> <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие.</p> <p>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции</p>	<p>2</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Решение ситуационных задач.</p>	<p>4</p>	

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		
Дифференцированный зачет по МДК.02.01		2
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		172
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		172
Тема 2.1.	Содержание	12
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	2
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	2
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	2

	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных	2

	горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	6
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: пропускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы,	2

сложного ассортимента	жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептов сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни . Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих	Содержание Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на	12 2

блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	
	Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).	2
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
	Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	6	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд. 7. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 	
ИТОГО	5 семестр, в т.ч.:	56
	Теоретические занятия	28
	Практические занятия	16
	Лабораторные занятия	12
	Самостоятельная работа	6
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	4
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на	2

	<p>вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	
	<p>Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	
	<p>Тематика практических, лабораторных занятий</p>	<p>10</p>
	<p>Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц (яйца Бенидикт с голландским соусом, яйца су-вид с рукколой), творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>4</p>

	(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	6
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2
Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2	

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	
	Тематика практических, лабораторных занятий	10
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. (Рыба су-вид с грибами и орехами, с соусом сливочно-зелёным. Судак с картофельными кнелями под соусом польским. Сибас с луком порей и соусом «Гунаги». Мусс из филе рыбы на пюре из брокколи. Суфле из судака с овощным жульеном и сырными чипсами. Филе белой рыбы с сальсой, кориандром и зелёным гарниром. Дуэт рыбы с морепродуктами с лимонно-шафрановым соусом и хлебным чипсом). Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4
Тема 2.7.	Содержание	6
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом	

продуктов сложного ассортимента	приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.	
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий	10
	Практическое занятие. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
Практическое занятие. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	

	<p>Практическое занятие. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (Мясо су-вид с ароматными травами и овощным гарниром. Говядина в соусе кьянти с запечённым картофелем. Говядина по-строгановски с клюквенным соусом и кнелями. Медальоны из свинины с клюквенным соусом на яблочном карпаччо. Стейк из говядины с шоколадным соусом и овощами вок. Свиная корейка и рататуй с фенхелем. Эскалоп с грибами, помидорами, соусом томатным на картофельном дранике, булгур с цуккини и морковью).</p> <p>Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).</p>	4
<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	4
	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.</p>	2
	<p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания,</p>	2

	температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Тематика практических и лабораторных занятий	10
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (Курица фаристьер с полентой, соус сливочно – грибной. Филе куриное су-вид, овощи припущенные, соус клюквенный. Куриное филе, фаршированное шпинатом и козьим сыром. Куриный рулет с грибами на пюре из зелёного горошка. Куриный шницель на ореховом креме с пёстрым салатом. Кролик с корнем сельдерея и лисичками. Котлеты из птицы, фаршированные орехами и черносливом, яблоки карамелизованные, овощи жареные гриль, соус из чернослива. Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами, картофель «дюшес», овощи карамелизованные, соус брусничный. Куриные грудки с грушей в красном вине с корицей, морковное пюре, жульен грибной в сырной корзиночке, соус брусничный). Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		4

<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 	
<p>Курсовая работа</p> <p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы: <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), 	<p>20</p>

<p>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</p> <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>	
<p>Тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 	

<p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы Виды работ:</p>	
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>	
<p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p>	
<p>Провести практические проработки</p>	
<p>Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</p>	
<p>Разработка практической части курсовой работы:</p>	

- подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.		
Разработка компьютерной презентации		
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
Консультации по МДК.02.02		8
1.	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	2
2.	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	2
3.	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	2
4.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2
Итого:	6 семестр, в т.ч.:	110
	Теоретические занятия	20
	Практические занятия	24
	Лабораторные занятия	16
	Курсовое проектирование	20
	Самостоятельная работа	4
	Консультации	8
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.02.02		18
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.	36

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика по ПМ.02</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых 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. 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	<p>180</p>
<p>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02 в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>18</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500

Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.

Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л

Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объёма - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроёмкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;

- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15

Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1

Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и расщеплено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и

информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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»].
13. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
 14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
 16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
 18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 19. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
 20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 21. 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», 2019. – 240 с
 22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
 23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 24. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.

2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник 104116431 2020

4. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020

5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.

6. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019

8. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018

13. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

3.2.2 Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. 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
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
7. 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.

3.3 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- курсовая работа;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

3.5 Организация курсового проектирования и практики

Тематика курсовых работ определяется в соответствии с видами работ и с учетом размещенных на сайте Профстажировки.рф кейсов. Написание и оценка курсовых работ осуществляется в соответствии с Положением о курсовых работах.

Студент может выбрать в качестве курсовой работы решение кейса, и в случае победы быть приглашенным на стажировку в организацию, разместившую данный кейс.

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными требованиям квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильной упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций, регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка инструментов; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распределение ингредиентов, отсутствие в составе ингредиентов недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора сырья, техники приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с оборудованием: механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, требованиям обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям 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, использование перчаток при выполнении конкретных операций, хранение перчаток в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дезинфекция 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 приготовления; – точность расчетов закладки продуктов при изменении рецептуры горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества ингредиентов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного блюда; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки условиям хранения, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры, соответствие особенностям заказа, сезонности, форме обслуживания;
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления проработки; соответствие методов расчета количества сырья, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим нормативам; – правильность определения норм отходов и потерь при обработке и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов проработки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации в профессии; – точность, адекватность применения современной научной терминологии профессиональной терминологии
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей на профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей – применение действующих стандартов антикоррупционного поведения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности и поведения профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомых и интересующие профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение правил финансовой грамотности для реализации профессиональной деятельности, – грамотно уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): III (6)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности/профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции №34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Криволапова Ольга Владимировна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ Есина Н.В. Дата 30.05.2021
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по ПМ.02 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

общих компетенций (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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках..
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах ПОП г.Калининграда в ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и приобретение практического опыта:

- разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции, согласно требованиям ХАССП.
- контроля хранения (СанПиН) и расхода продуктов согласно технологической документации.

Задачи производственной практики:

Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 180 часов.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными

подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

5. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

6. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю

преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

7. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

8. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	...
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями службы, ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры службы. – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха – ознакомление с перечнем документов, которые ведет участок, с используемыми средствами и методами выполнения работ 	6
Производственная практика по ПМ.02 Виды работ: <p>10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных</p>	156 час

<p>изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Введение	Практические работы	2
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы	4
	2 Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	
Вид работы1	Практические работы	162
	3 1. Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов: мясного, куриного, рыбного, грибного.	6
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6
	4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
	5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	6

	6. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Правила подачи.	6
	7. Приготовление и подача супов – пюре, суп лапша домашняя, супа харчо.	6
	8. Приготовление соусов: красного основного и его производных. Приготовление соуса белого и его производных.	6
	9. Приготовление соусов: молочного, сметанного, грибного и их производных.	6
	10. Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей отварных: картофель отварной в молоке, картофельное пюре, спаржа отварная пюре из шпината с яйцом; блюд из припущенных овощей: морковь с зеленым горошком в молочном соусе капуста белокочанная с соусом.	6
	11. Приготовление и подача блюд из овощной массы: зразы картофельные, крокеты картофельные, шницель из капусты.	6
	12. Приготовление и подача блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский, рыба, припущенная с соусом паровым способом.	6
	13. Приготовление и подача блюд из рыбной массы жаренных во фритюре: тельное из рыбы; котлета балтийская. Приготовление сложных гарниров. Приготовление фирменных блюд предприятия.	6
	14. Приготовление и подача блюд из рыбной массы: зразы рыбные с черносливом по-русски; котлеты рыбные, фаршированные грибами; тефтели рыбные.	6
	15. Организация процесса приготовления и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление и подача отварных и жаренных мясных блюд: грудинка фаршированная кашей; эскалоп с гарниром; бефстроганов с гарниром; антрекот с гарниром.	6
	16. Приготовление и подача тушеных и запеченных мясных блюд: азу, плов, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом.	6
	17. Приготовление и подача блюд из котлетной массы: зразы рубленые с гарниром, тефтели с гарниром, рулет мясной с грибами и луком. Приготовление фирменных мясных блюд.	6
	18. Приготовление и подача блюд из субпродуктов: язык отварной с соусом и гарниром почки по-русски, печень по-строгоновски.	6

	19. Приготовление и подача блюд из птицы: куры, цыплята жаренные с гарниром; цыплята табака с гарниром.	6
	20. Приготовление и подача блюд из птицы: куры, цыплята жаренные с гарниром; цыплята табака с гарниром.	6
	21. Приготовление и подача блюд из филе птицы: птица по-столичному, котлета по-киевски, котлеты натуральные. Приготовление сложных гарниров.	6
	22. Приготовление фирменных блюд из домашней птицы.	6
	23. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
	24. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	6
	25. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
	26. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
	27. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы	6
	5. Систематизация документов и фотографий с практики 6. Оформление дневника по практике 7. Составление и оформление отчета по практике	

		8. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	8	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»».

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ...			
1	Столы производственные	шт.	14
	Плиты индукционные 4-х секц	шт.	3
...	Плиты 6-ти секционные	шт.	2
	Ванны моечные	шт.	6
	Слайстер	шт.	1
	Холодильник	шт.	3
	Вытяжки	шт.	3
	Мясорубки	шт.	2
	Стеллажи	шт.	4
	Пароконвектоматы	шт.	2
	Духовые шкафы	шт.	2
	Блендеры погружные	шт.	5
	Блендеры стационарные	шт.	2
	Гастроёмкости	шт.	30
	Кастрюли, сковороды	шт.	По 15шт
	Коврики антискользящие	шт.	4
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы настольные	шт.	5
...	Термощупы	шт.	3
	Разделочные доски	шт.	25
	Ножи поварские	шт.	60
	Тарелки в ассортименте	шт.	30
	Приборы сервировочные	шт.	25
	Прихватки	шт.	
Дополнительные средства:			
	Нормативные документы	шт.	25

3.4 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.4.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия:

1. : Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2015 - 192 с.

3. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

11. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

16. <http://www.pitportal.ru/>

3.4.2 Нормативно-правовые документы:

25. 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.

26. 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:

27. 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

28. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.(правила вступили в силу с 01.01.2021 г) Профессиональный стандарт «Повар». Приказ

Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

29. ГОСТ (если имеются) ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

30. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

31. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

35. 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.

36. 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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбор и использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок с

<p>ПК2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдением правил и норм охраны труда, техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования Проведение текущей уборки рабочего места с соблюдением норм СанПиН 2.3.2.1078-01</p>
<p>ПК2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) в соответствии с требованиями ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания.</p>
<p>ПК2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания оценки и управления опасными факторами в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, рабочими инструкциями.</p>
<p>ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Подготовка ингредиентов Техника владения ножом с соблюдением правил и норм охраны труда Технология первичной обработки в соответствии с правилами.</p>
<p>ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выбор, подготовка и приготовление соусов, маринадов, заправок, элементов декора, сочетаемых с холодными блюдами разнообразного ассортимента.</p>
<p>ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Соблюдение норм и требований ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление</p>

<p>ПК2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Правильный выбор сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организация хранения продуктов в процессе приготовления. Органолептические способы определения готовности холодных блюд разнообразного ассортимента перед отпуском. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд и закусок. Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
--	---

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

3. Титульный лист

4. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

7. Назначение организации, виды деятельности.
8. Схема управления организацией (структура).
9. Функциональные обязанности работников ...
10. Порядок выполнения работ и требования к ним
11. Документальное сопровождение работы
12. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

3. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
4. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 2021г

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 2021г

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
----------	-------------------	--------------------	-------------------------

15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике ПИ.02.01.

ПИ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объем практики 180 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов: мясного, куриного, рыбного, грибного.	
	Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Правила подачи.	
ПК2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление и подача супов – пюре, суп лапша домашняя, супа харчо.	
	Приготовление соусов: красного основного и его производных. Приготовление соуса белого и его производных.	
ПК2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Приготовление соусов: молочного, сметанного, грибного и их производных.	
ПК2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей отварных: картофель отварной в молоке, картофельное пюре, спаржа отварная пюре из шпината с яйцом; блюд из припущенных овощей: морковь с зеленым горошком в молочном соусе капуста белокочанная с соусом.	

<p>бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Приготовление и подача блюд и гарниров из жаренных овощей: картофель жареный, лук фри, зелень фри.</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд из овощной массы: зразы картофельные, крокеты картофельные, шницель из капусты.</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей, капуста тушеная.</p>	
	<p>Блюда и гарниры из запеченных овощей: голубцы, фаршированные овощами, перец, фаршированный овощами и рисом.</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд из рыбы отварной: рыба отварная, соус польский, рыба, припущенная с соусом паровым способом.</p>	
	<p>.Приготовление и подача из рыбы жаренной: рыба жаренное с луком по- ленинградски; рыба в тесте жаренная, поджарка из рыбы.-</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд из рыбной массы жаренных во фритюре: тельное из рыбы; котлета балтийская. Приготовление сложных гарниров. Приготовление фирменных блюд предприятия.</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд из рыбы во фритюре: зразы донские с гарниром, рыба жаренная фри с гарниром</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд из рыбы запеченной: рыба запеченная с картофелем по-русски; рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по- московски.</p>	
	<p>Приготовление и подача блюд из рыбной массы: зразы рыбные счерносливом по- российски; котлеты рыбные, фаршированные грибами; тефтели рыбные.</p>	
<p>Организация процесса приготовления и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. .Приготовление и подача отварных и жаренных мясных блюд: грудинка фаршированная кашей;</p>		

	эскалоп с гарниром; бефстроганов с гарниром; антрекот с гарниром.	
	Приготовление и подача тушеных и запеченных мясных блюд: азу, плов, запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом.	
	Приготовление и подача блюд из рубленой массы: бифштекс натуральный рубленный с гарниром, люля-кебаб, с гарниром, котлеты полтавские.	
	Приготовление и подача мясных блюд из котлетной массы: котлеты, биточки с гарниром; тефтели с гарниром.	
	Приготовление и подача блюд из котлетной массы: зразы рубленные с гарниром, тефтели с гарниром, рулет мясной с грибами и луком. Приготовление фирменных мясных блюд.	
	Приготовление и подача блюд из субпродуктов: язык отварной с соусом и гарниром почки по-русски, печень по-строгоновски.	
	Приготовление и подача блюд из птицы: куры, цыплята жаренные с гарниром; цыплята табака с гарниром.	
	Приготовление и подача блюд из филе птицы: птица по-столичному, котлета по-киевски, котлеты натуральные. Приготовление сложных гарниров.	
	Приготовление и подача блюд из рубленой массы птицы: котлеты рубленные из птицы или дичи с гарниром, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами с гарниром.	
	Приготовление фирменных блюд из домашней птицы.	
	Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание	

	готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ⁴
Универсальные		
6. Персональная эффективность		
6.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

⁴ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

6.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
6.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
6.4 Креативное мышление		
6.5 Системное мышление		
6.6 Решение проблем и принятие решений		
6.7 Целеполагание		
6.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
6.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
6.10 Способность быстро обучаться		
7. Взаимодействие с людьми		
7.1 Коммуникация	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	
7.2 Клиентоориентированность		
7.3 Ненасильственное общение		
7.4 Работа в команде		
7.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
9. Наставничество		
10. Управление проектами и командами		
11. Постановка и оценка задач		
12. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике⁵: _____

⁵ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____/_____/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): III (6)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Криволапова Ольга Владимировна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 29.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код и наименование

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.02.01.Учебная практика по ПМ.02 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности_среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Приобретение первоначального **практического опыта:**

- разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, дизайн и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

2. Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК):**

Перечень выбранных ОК:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень ПК: Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов 36 час.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов. Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Учебная практика проводится в учебном кабинете(аудитории) в мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся и отрабатывают умения:

– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	...
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
<p>Выполнение практических работ</p> <p>Виды работ:</p> <p>22. 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.</p> <p>23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>25. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>26. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>27. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>28. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>29. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>30. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>31. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>32. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>33. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	32час

<p>34. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>35. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>36. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>37. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>38. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>39. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>40. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>41. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Дифференцированный зачет Выставление оценок</p>	<p>2</p>

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Введение	Практические работы	6
	1 Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по УП.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов. полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление бульонов: мясной, куриный, рыбный, грибной. Приготовление заправочных супов: борщ с капустой и картофелем, украинский, сибирский. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты с картофелем, щи из свежей капусты, щи зеленые. Правила отпуска.	
Вид работ	2 Задание №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. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление супов-пюре: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из зеленого горошка. Приготовление рассольника, рассольника домашнего. Правила отпуска.	6
	3 Задание №2 Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование) сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Соусы. Приготовление соусов: соус красный основной и его производные (соус луковый, соус красный с грибами и помидорами, соус красный с эстрагоном). Приготовление соуса белого основного и его производных (соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный).	6

	4	Задание №3 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	5	Задание №4 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	6	Задание №5 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование, эстетичная упаковка. готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Соусы: Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных (сметанный с томатом, сметанный с луком). Приготовление яично-масляных соусов (соус польский, соус голландский). Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных (сметанный с томатом, сметанный с луком). Приготовление яично-масляных соусов (соус польский, соус голландский).	4
Подведение итогов практики	7	Дифференцированный зачет Выставление оценок	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерских по компетенциям «Поварское дело», «Ресторанный сервис», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)

Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580х640х1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800х500х1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000х600х850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800х800х1670, Охлаждение от +90 до +3°С. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200х600х840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°С, корзины 505х238х250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см

		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой)

		2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гасстроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Перечень оборудования и инструментов лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
5	Слайсер	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Духовые шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
13	Блендеры стационарные	шт.	2
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользкие	шт.	4
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы настольные	шт.	5
2	Термошупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
Дополнительные средства:			
	Нормативные документы	шт.	25

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8

Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

3.5 _ Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 256 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник 104116431 2020

4. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020

5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 192 с.

6. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019

8. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

9. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018

13. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

3.5.1 Учебники и учебные пособия

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

17. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
18. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
19. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
20. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
21. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
22. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
23. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
24. <http://www.pitportal.ru/>

3.5.2 Нормативно-правовые документы

37. 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.
38. 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:
39. 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
40. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32.(правила вступили в силу с 01.01.2021 г)
41. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

42. ГОСТ (если имеются) ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
43. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
44. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
45. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
46. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
47. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
48. 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.
49. 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт:	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе

оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты в выполнении практической работы, не сделали ошибок при проведении подготовки и обработке продуктов, приготовлению, оформлению и отпуску блюд и закусок. Студенты без ошибок рассчитали показатели в соответствии с ГОСТ по каждой группе продукции. Правильность работы с оборудованием в кулинарном цеху и соблюдение техники безопасности.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в технологии приготовления, оформления и отпуски продукции.
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе приготовления и составления отчетов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Программа профессионального модуля **ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной рабочей программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик – Овчинникова И.В. – преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций.
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать: Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;

Специалист должен уметь: Подбирать продукты для фирменных блюд;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 298

из них на освоение МДК.03.01 – 36,

МДК.03.02 – 64,

на практики:

учебную – 36,

производственную – 144.

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	10	-	-	-	4
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	64	60	30		-	-	4
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18						
	Всего:	298	92	40		36	144	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><u>«Технологии бережливого производства»:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Принципы бережливого производства; – Программы бережливого производства (по отраслям); – Эффективное рабочее место. <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.</p> <p>Тренинг - практикум Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
Тема 1.2.	Содержание	8

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Семинар. Комбинирование способов приготовления закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.3.	Содержание	8
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2

реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Тренинг. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		4
6. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/course/91033/syllabus		
7. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
8. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
9. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
10. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
11. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
12. Подготовка и защита компьютерных презентаций по темам раздела.		
Дифференцированный зачет по МДК.03.01		2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		64

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		64
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Проблемная лекция. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	Семинар. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Тренинг. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	Практическая работа. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов, пинчос закусок, салат мильфей, салатов с дегидрированными продуктами, с использованием технологий су-вид). Приготовление и отпуск основных холодных соусов, соусов песто, терияки, равиогот, ремулад, фруктовые соусы с агар – агаром, соус Камберленд.	2
Тема 2.3.	Содержание	6
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок	

	<p>сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
	<p>Тренинг. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
	<p>Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, фингер - фудов, терринов, галантинов, тартара; несладкого мильфея; роллов; паштетов овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни с использованием витаминкса, термомикса.	2
Тема 2.4.	Содержание	8

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2
	Тренинг. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	Практическая работа. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, терринов, рыбные муссы; рыба фаршированная	2

	заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
Тренинг. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	2	

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		2
Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		2
Практическое занятие. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		2
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.		6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Прохождение онлайн – курса на платформе https://stepik.org/course/91033/syllabus 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 7. Подготовка и защита компьютерных презентаций, докладов по темам раздела.		4
Дифференцированный зачет по МДК.03.02		2
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:		36

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с 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. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

<p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p>144</p>

<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03 в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>18</p>
<p>Всего</p>	<p>298</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи технологическим оборудованием:

Оборудование	Количество	Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5

		Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт

		Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до -18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.

Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;

- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10

Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Рамекін – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

- *Учебно-производственное оборудование*

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмочный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2

Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цеха, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
7. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
8. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
10. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
11. Сборник химического состава пищевых продуктов.
12. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
4. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018

5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
6. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
7. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие 104119368 2019
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119369 2019
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
11. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.
14. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019
15. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
- 12.
13. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. – М., Юрайт, 2020. – 203 с.
14. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум – М., Юрайт, 2020. – 268 с

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: тренинги, семинары, проблемные лекции, решение онлайн – курса по дисциплине, защита рефератов, презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- <https://stepik.org/>
- <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>
- <https://docs.cntd.ru/>
- Мастер – повар.рф
- <https://www.chefexpert.ru/>
- <https://mstlab24.ru/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

3.5 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>- выполнения заданий экзамена по проф. модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, 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, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и 	

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p>	
---	--	--

	<p>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по проф. модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей – применение действующих стандартов антикоррупционного поведения 	

применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение правил финансовой грамотности для реализации профессиональной деятельности, – грамотно уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. 	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): III (5)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих.

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование профессиональных компетенций.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках..
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и приобретение практического опыта:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов: 144 часа.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПП.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

9. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

10. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

11. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

12. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	144
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела ответственной за направление работы: – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в	120

<p>соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		2
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
		Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	4
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы		6
	2	Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	
Вид работ	Практические работы		120
	3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6

	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи). Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6

		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи).	6
		Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	6
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление холодной кулинарной продукции.	6
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
	4	9. Систематизация документов и фотографий с практики 10. Оформление дневника по практике	

		11. Составление и оформление отчета по практике 12. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	5	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»».

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
5	Слайсер	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Духовые шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
13	Блендеры стационарные	шт.	2
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы настольные	шт.	5
2	Термощупы	шт.	3
3	Разделочные доски	шт.	25
4	Ножи поварские	шт.	25
5	Тарелки столовые, закусочные	шт.	60
6	Ложки, вилки	шт.	30
7	Прихватки	шт.	25
Дополнительные средства:			
	Нормативные документы	шт.	25

3.6 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.6.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. – М. КНОРУС, 2020.

2. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: «Академия», 2018.
3. Качурина, Т.А., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – М., «Академия», 2018.
4. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания: учебник для СПО, М., «Юрайт», 2020.
5. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. М., «Юрайт», 2020.
6. Прокопьева, Е. А., Организация питания в организациях общественного питания. – М.: «Академия», 2017.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
2. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
3. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>
4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik/hol/salat/57.html>.

3.2.3 Нормативно-правовые документы

2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
4. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»
5. ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

Санитарные правила и нормы

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ.
9. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
10. ГОСТ 31986 – 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Положения и инструкции

11. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
12. Сборник химического состава пищевых продуктов.

13. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выбор и использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок с соблюдением правил и норм охраны труда, техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Проведение текущей уборки рабочего места с соблюдением норм СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов</p> <p>Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) в соответствии с требованиями ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания оценки и управления опасными факторами в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, рабочими инструкциями.</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Подготовка ингредиентов</p> <p>Техника владения ножом с соблюдением правил и норм охраны труда</p> <p>Технология первичной обработки в соответствии с правилами.</p> <p>Выбор, подготовка и приготовление соусов, маринадов, заправок, элементов декора, сочетаемых с холодными блюдами разнообразного ассортимента.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Техника владения ножом с соблюдением правил и норм охраны труда</p> <p>Технология первичной обработки в соответствии с правилами.</p> <p>Выбор, подготовка и приготовление соусов, маринадов, заправок, элементов декора, сочетаемых с холодными блюдами разнообразного ассортимента.</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдение норм и требований ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Правильный выбор сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организация хранения продуктов в процессе приготовления .
ПК 3.6. Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Органолептические способы определения готовности холодных блюд разнообразного ассортимента перед отпуском. Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд и закусок.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета
	Дифференцированный зачет.

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

5. Титульный лист

6. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

13. Назначение организации, виды деятельности.
14. Схема управления организацией (структура).
15. Функциональные обязанности работников ...
16. Порядок выполнения работ и требования к ним
17. Документальное сопровождение работы
18. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

5. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
6. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В). Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.
7. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
22			
23	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.

(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике ПП.03.01

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Объем практики 144 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации.	
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.	
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи).	

подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи).	

и форм обслуживания. ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	Приготовление холодной кулинарной продукции с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление холодной кулинарной продукции.	
	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.). Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности⁶
Универсальные		
Персональная эффективность		
8.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	

⁶ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
8.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
8.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
8.4 Креативное мышление		
8.5 Системное мышление		
8.6 Решение проблем и принятие решений		
8.7 Целеполагание		
8.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
8.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
8.10 Способность быстро обучаться		
9. Взаимодействие с людьми		
9.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
9.2 Клиентоориентированность		
9.3 Ненасильственное общение	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
9.4 Работа в команде		
9.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
3. Наставничество		
4. Управление проектами и командами		
5. Постановка и оценка задач		
6. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике⁷: _____

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

⁷ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый
Форма обучения: очная
Курс (семестр): III (5)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих.

1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Приобретение первоначального практического опыта:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Последующее освоение общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК):

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов 36.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы, а также в виде экскурсий и уроков на производстве, где студенты знакомятся и отрабатывают умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ.03, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	36
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
<p>Выполнение практических работ Виды работ: Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 22. 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. 23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 25. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 26. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 27. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 28. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,</p>	32

соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

29. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

30. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

31. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

32. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

33. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

34. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

35. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

36. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

37. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

38. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

39. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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).

40. 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.

41. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Дифференцированный зачет Выставление оценок	2

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		2
	1	<p>1. Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по УП.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>2. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	
Вид работ	2	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Приготовление холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление и отпуск основных холодных соусов, соусов песто, терияки, равиот, ремулад, фруктовые соусы с агар – агаром, соус Камберленд.</p>	4
	3	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных</p>	4

	салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов, пинчос закусок, салат мильфей, салатов с дегидрированными продуктами, с использованием технологий су-вид).	
	2. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	6
5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, терринов, рыбные муссы; рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
6	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, приготовление ростбифа, муссов из ветчины, галантинов из мяса птицы, фромаж, куриные маффины, тар – тар из мяса с использованием техник быстрой заморозки cook and chill, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	6
7	1. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6

		4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Подведение итогов практики	8	Дифференцированный зачет Выставление оценок	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Перечень оборудования и инструментов мастерской по компетенции «Поварское дело».

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип габаритности GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер габаритности (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5

		л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см

		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л,

		диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMPLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux"" Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70. Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик. Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал,

термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Рамекин – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5

Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

7. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. – М. КНОРУС, 2020.
8. Елифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: «Академия», 2018.
9. Качурина, Т.А., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – М., «Академия», 2018.
10. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания: учебник для СПО, М., «Юрайт», 2020.
11. Пасько, О.В., Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. М., «Юрайт», 2020.
12. Прокопьева, Е. А., Организация питания в организациях общественного питания. – М.: «Академия», 2017.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
2. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
3. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>
4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik/hol/salat/57.html>.

3.2.3 Нормативно-правовые документы

14. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
16. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
17. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

Санитарные правила и нормы

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

19. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ.
20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ.
21. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
22. ГОСТ 31986 – 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Положения и инструкции

23. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
24. Сборник химического состава пищевых продуктов.
25. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправочных заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности</p>

	Дифференцированный зачет.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кулинарном цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты не сделали ошибок при проведении подготовки и обработке продуктов, приготовлению, оформлению и отпуску блюд и закусок. Студенты без ошибок рассчитали показатели в соответствии с ГОСТ по каждой группе продукции. Правильность работы с оборудованием в кулинарном цеху и соблюдение техники безопасности.

4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в технологии приготовления, оформления и отпуска продукции.
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе приготовления и составления отчетов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Программа профессионального модуля **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

Требования WSR:

Специалист должен знать и понимать:

- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;

Специалист должен уметь:

- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 414 часов

Из них на освоение МДК.04.01 - 36 часов

МДК.04.02 - 108

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.04.02

на практики:
учебную - 72 часов
производственную – 180 часов.

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю - 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1- 4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	32	12	-	-	-	4
ПК 4.2.- 4.3 ОК 1-7,9 -11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	64	52	14/8	-	-	-	4
ПК 4.4.- 4.6 ОК 1-7,9 -11	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	36	32	12/4	-	-	-	2
	Консультации по МДК.04.02	8						
ПК 41- 4.6	Учебная и производственная практика	252				-	-	

	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18						
	Всего:	414	116	64	-	72	180	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6
	Виртуальная экскурсия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания.	2
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей.	2
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Методы обслуживания.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
	Практическое занятие 2. Адаптация рецептур горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
	Практическое занятие 3. Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,	2

	использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	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 десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		4
ИТОГО	7 семестр, в т.ч.	36
	Теоретические занятия	20
	Практические занятия	12
	Самостоятельная работа	4
Дифференцированный зачет МДК.04.02		2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		72
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	12
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2

Публичная защита презентаций. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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)	2
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, бланманже; панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле и т.д.). Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента тирамина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита.	2
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами	2
Публичная защита презентаций. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
Публичная защита презентаций. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
Практические занятия 1. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
Практические занятия 2. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса)	2
Практические занятия 3.	2

	Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.	
	Практические занятия 4. Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на парфе, щербета, цитrusового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д. Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4
Тема 2.2.	Содержание	8
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), взбивание, перемешивание, глазирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана), брауни, воздушного пирога, пудинга	2 2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

	<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
ИТОГО	7 семестр, в т.ч.	36
	Теоретические занятия	20
	Практические занятия	8
	Лабораторная работа	4
	Самостоятельная работа	4
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	6
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	2
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10

	<p>Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана) Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента брауни, воздушного пирога, пудинга</p>	2
	<p>Практическое занятие 2. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2
	<p>Практическое занятие 3. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2
	<p>Лабораторная работа 2. Практикум. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога) Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	4
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
Тема 3.1	Содержание	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями,	

	проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, и т.д.).	2
	Практическое занятие 2. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас)	2
	Практическое занятие 3. Выполнение сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет	2
Тема 3.2	Содержание	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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.	2
	Публичная защита презентаций Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 1. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад)	2
	Практическое занятие 2. Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	2
	Практическое занятие 3. Выполнение сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска горячих напитков способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	Лабораторная работа 3. Практикум. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2

Консультации к экзамену МДК. 04.02		8
1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
2. 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).		2
3. Организация работы бариста.		2
4. 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).		2
ИТОГО	8 семестр, в т.ч.	72
	Теоретические занятия	18
	Практические занятия	18
	Лабораторные работы	8
	Самостоятельная работа	2
Консультации к экзамену МДК.04.02		8
Промежуточная аттестация экзамен по МДК. 04.02		18
Учебная практика по ПМ.04		72
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. 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. 		

<ol style="list-style-type: none"> 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 	180

<ol style="list-style-type: none"> 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 десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 	
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04 в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»	18
Всего	414

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи, кондитерский цех.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Оборудование	Количество	Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка

		Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.

Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л

Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «кц»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,

- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8

Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, холодильные

шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастоёмкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

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.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. 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.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
23. 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
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. 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», 2017. – 240 с
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», (2-е изд.) 102119451 2021– 320 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192 с.
3. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
4. 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.
5. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.- 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
4. 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.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
8. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, соревнования, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций, дискуссии.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский прект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

3.5. Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного 	

	ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	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	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>производственной практикам</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии; – осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – применение действующих стандартов антикоррупционного поведения 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – знание финансовых понятий; 	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none">– способность принимать эффективные решения в различных финансовых контекстах, направленные на рост финансового благополучия личности и семьи;– планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): IV (8)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

общих компетенций (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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и приобретение практического опыта:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов 180.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.
2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.
3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю 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 на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

13. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

14. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

15. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

16. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
-----------------------------	-------------

Производственная практика всего, в т.ч.	180
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ 	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 	156

<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
Введение		Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	Инструктаж по охране труда Техника безопасности и противопожарные мероприятия при приготовлении сладких блюд и напитков. Выполнить организацию рабочих мест, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод.	6
	3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Приготовление холодных (ледяных) десертных салатов.	6
	4	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Приготовление фруктово-ягодные композиции, террин фруктовый (ягодный)	6
	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. Приготовление и отпуск желе в ассортименте.	6

	6	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Приготовление и отпуск сладких желированных холодных десертов: муссов в ассортименте	6
	7	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Приготовление и отпуск самбука. Оформление и отпуск.	
	8	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Приготовление и отпуск крема десертные.	6
	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.). Приготовление и отпуск желированных холодных десертов: панна-котты, бланманже, веррины. Правила подачи.	6
	10	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Приготовление и отпуск желированных холодных десертов: холодное суфле в ассортименте. Правила подачи.	6
	11	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Приготовление и отпуск: крема нежелированные. Оформление и подача.	6
	12	Приготовление и отпуск замороженных десертов: мороженое, сорбет, граниты, кассата, торт-мороженое в ассортименте. Правила подачи.	6
	13	Приготовление и отпуск комбинированных холодных десертов: корзиночки с различными наполнителями, тирамису, мильфей, десерты фило сложных десертов.	6
	14	Приготовление сладких соусов в ассортименте, оформление десертов.	6
	15	Приготовление горячих десертов: жареные (обжаренные) десерты-теплые салаты, жареное и запеченное мороженое. Требования к качеству, правила отпуска.	6

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	16	Приготовление вареных десертов в различных жидкостях и на пару: фрукты в сиропе, фрукты и плоды в вине, фрукты и ягоды в сладком соусе (су-виде), «Снежки, пудинг со сладким соусом. Правила подачи.	6
	17	Приготовление запеченных, выпеченных горячих десертов сложного ассортимента: суфле в ассортименте, воздушные пироги. Требования к отпуску.	6
	18	Приготовление горячих десертов: фондан, кексы ягодные и овощные. Требования к подаче.	6
	19	Приготовление комбинированных горячих десертов: фондю в ассортименте, фламбе, десерты с «обжигом». Подача с приемами молекулярной кухни.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков в ассортименте	20	Приготовление холодных напитков: компота из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компота из консервированных плодов и ягод, компота из быстрозамороженных плодов и ягод. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	21	Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки, ласси. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	22	Приготовление холодных напитков: морсов, лимонады, фреши, смузи. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	23	Приготовление холодных напитков: квас, молочные коктейли, коктейли на основе соков, коктейли с добавлением яиц. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	24	Приготовление холодных напитков: слоистые коктейли, напитки на основе чая и кофе, пунши (холодные), крушоны. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков в ассортименте	25	Приготовление горячих напитков: чая, кофе в ассортименте, сбитень, взвар. Оформление методом латте-арт и отпуск, требования к качеству.	6
	27	Приготовление горячих напитков: какао, горячего шоколада, горячий пунш, глинтвейн, грог. Оформление методом и отпуск, требования к качеству.	6

Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	28	Приготовления десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные): «Чизкейк» в ассортименте, пай, клафути, полента, кейк-попсы, пасха с фруктами и орехами. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	29	Приготовление десертов с различными выпеченными полуфабрикатами: капкейки, маффины, макарены, брауни. 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	6
Дифференцированный зачет.	30	Приготовление десертов с различными современными отделочными полуфабрикатами: желе, из декоративной глазури, нугатин, чипсы из плодов и ягод, декоративные посыпки, декоративные украшения из шоколада. Выполнить 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	5
Подведение итогов практики		Выставление оценок	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

3.7 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.7.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

15. 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», 2016. – 336 с.

16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред .проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. 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.

20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

22. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

24. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

27. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

28. 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.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

Санитарные правила и нормы

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. 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.

13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

15. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Профессиональные стандарты

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 4.1. – Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. – Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

7. Титульный лист

8. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

19. Назначение организации, виды деятельности.

20. Схема управления организацией (структура).

21. Функциональные обязанности работников ...

22. Порядок выполнения работ и требования к ним

23. Документальное сопровождение работы

24. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

8. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

9. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил. В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по 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

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04

**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**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	Производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
24.			
25.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от Колледжа

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
наставник

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.04.01

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

Студент(ка) _____

Ф И О

___ курса, группа _____ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объем практики ___ час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении 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 стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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, заказа; – 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; 	
---	--	--

	<p>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину.

«неудовлетворительно» - студент не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ⁸
Универсальные		
10. Персональная эффективность		
10.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
10.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
10.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
10.4 Креативное мышление		
10.5 Системное мышление		
10.6 Решение проблем и принятие решений		
10.7 Целеполагание		
10.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
10.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
10.10 Способность быстро обучаться		

⁸ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

11. Взаимодействие с людьми		
11.1 Коммуникация	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	
11.2 Клиентоориентированность		
11.3 Ненасильственное общение		
11.4 Работа в команде		
11.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
17. Наставничество		
18. Управление проектами и командами		
19. Постановка и оценка задач		
20. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике⁹: _____

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

⁹ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04

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

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): IV (8)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Овчинникова Инна Витальевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности^ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Приобретение первоначального **практического опыта**:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов/

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций ПК**):

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

ОК 02. – Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

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

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

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. – Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. – Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 4.1. – Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. – Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. - Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов - **72**.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Учебная практика проводится в учебном кабинете или Кондитерский цех и лаборатории технологии приготовления пищи.

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
<p>Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике</p>	2
<p>Выполнение практических работ Виды работ: 21. 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. 22. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 23. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 24. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 25. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 26. 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. 27. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 28. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 29. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 30. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p>	68

<p>31. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>32. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>33. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>34. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>35. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>36. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>37. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>38. 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).</p> <p>39. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>40. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Дифференцированный зачет Выставление оценок</p>	<p>2</p>

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по 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 Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК)	
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
	3	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление холодных десертов: желе многослойное, желе с ягодами, мусса в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	4	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление десертов: крема десертного, самбук в ассортименте. Приготовление сладких соусов. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление десертов: тирамису, чизкейка, пая, панакота с ягодным соусом. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6
	6	Приготовление пудинга в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству.	6

		Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление десерта суфле в ассортименте. Оформление и отпуск, требования к качеству. Приготовление ягод и фруктов в сиропе.	
Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	7	Выполнить работу по хранению с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Приготовление холодных напитков: молочных коктейлей, холодных напитков. Правила подачи. Приготовление горячих напитков. Правила подачи. Приготовление авторских, брендовых напитков.	6
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	8	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. Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, груши в тесте, яблоки в слойке, яблоки, запечённые с творогом, яблоки, запечённые с орехами и черносливом, чернослив, фаршированный орехами со сливками.	6
	9	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Приготовление блинчики «Креп-Сюзетт», блинные мешочки, сладкие роллы из блинчиков. Приготовление нетрадиционных напитков. Правила подачи.	6
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	10	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление пирожные заварные с заварным кремом с шоколадной глазурью, корзиночки с карамельным кремом. Требования к отпуску.	6

	11	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление тартов, капкейков. Приготовление фирменных сладких блюд и напитков предприятий общественного питания г. Калининграда. Требования к подаче.	6
	12	Дифференцированный зачет. Выполнить текущую уборку 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. Приготовление фруктовых и овощных кексов.	5
Подведение практики	итогов	Выставление оценок	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская по компетенции «Поварское дело», лаборатория технологии приготовления пищи.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело» технологическим оборудованием:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7

Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип габаритности GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер габаритности (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5

		л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см

		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л,

		диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	5	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMPLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux"" Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70. Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик. Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Зона для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гасроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые

- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи, кондитерского цеха:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	2
2	Прилавок-холодильник	шт.	3
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	4
5	Микроволновая печь	шт.	1
6	Холодильник	шт.	3
7	Блендер	шт.	
8	Плита индукционная	шт.	3
9	Шкаф жарочный	шт.	3
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	
2	Сковорода	шт.	
3	Скалка деревянная	шт.	
4	Доска разделочная деревянная	шт.	
5	Сотейник с толстым дном	шт.	
6	Кастрюля	шт.	
7	Нож-пилка	шт.	
8	Нож поварской	шт.	
9	Ложка	шт.	
10	Вилка	шт.	
11	Венчик	шт.	

12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	
17	Шпатель	шт.	
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	
20	Мешок кондитерский с насадками	шт.	
21	Ацетатный материал	шт.	
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	
23	Сито пластиковое	шт.	
24	Блюдо для подачи	шт.	
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	
31	Стакан мерный	шт.	
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	
34	Формы металлические для корзинок	шт.	
35	Формы металлические для тартов	шт.	
36	Форма металлическая для трубочек	шт.	
37	Вырубка для печенья круглая	шт.	
38	Стаканы для холодных напитков	шт.	
39	Креманки	шт.	
40	Формы керамические для суфле	шт.	
41	Ложка для мороженого	шт.	1
42	Нож для удаления сердцевины яблок	шт.	1
43	Турка (джезва)	шт.	3

Мастерская «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24

Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2

Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

3.8 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.8.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

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. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 101119421 2018.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2-е изд.) 102119451 2021 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 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. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
13. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
14. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
15. 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», 2016. – 432 с.
16. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

Санитарные правила и нормы

16. 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.

17. 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.

18. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

21. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Профессиональные стандарты

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

5. 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.

6. 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.

ГОСТ (если имеются)

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
13. 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.
14. 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.

3.2.4 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника
Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов	Проверка и оценка отчета Дифференцированный
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	зачет

Готовить простые горячие напитки.	
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Ведении расчетов с потребителями.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
отлично	блюда, приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации
хорошо	блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований
удовлетворительно	блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации
неудовлетворительно	блюда с несвойственным им привкусом или запахом, пересоленные, резко кислые, недоваренные или недопеченные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по 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.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Программа профессионального модуля **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>

	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

Требования WSR

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> • Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи. • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 344 часа
Из них на освоение МДК.05.01 – 36 часов
МДК.05.02 – 110 часов
на практики:
учебную 72 часа
производственную 108 часов

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
практические занятия и лабораторные работы, часов	курсовая проект (работа)*, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	12	-	-	-	4		
ПК 5.1., 5.6 ОК 01-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	110	100	30/20	-	-	-	10		
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108			
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18								
	Всего:	344	132	62	*	72	108	14		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа Практическое занятие. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа Практическое занятие. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4 2 2 8 2 2 2
	Практическое занятие. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	2
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	4
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Урок-виртуальная экскурсия.	2
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	4
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2

	Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	4
Дифференцированный зачет по МДК.05.01		2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		110
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		110
Тема 2.1.	Содержание	12
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Урок-викторина	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада: (основная, сахарная, молочная, шоколадная), желе приготовленные на желатине, агаре, пектине, карамели.	2
Практическое занятие: Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная), марципан (сырцовый, заварной).	2	
Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
Тема 2.2.	Содержание	14

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования	2
	штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	
	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
Практическое занятие. Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4	
Тема 2.3.	Содержание	2

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2
	Лабораторная работа: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6
ИТОГО	5 семестр, в т. ч:	62
	Теоретическое занятие	28
	Практическое занятие	16
	Лабораторное занятие	12
	Самостоятельная работа	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Содержание	8
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Урок-публичная защита презентации	2

изделий сложного ассортимента	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на изделия бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие. урок-выставка Составление технико-технологических карт на изделия бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	2
Практическое занятие. Рисование элементов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Урок-конкурс.	4
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	10
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2
	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2

	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	Практическое занятие. Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	Практическое занятие. Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие. Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2
	Лабораторная работа: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых. Мастер-класс.	4
	Лабораторная работа: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	4
Дифференцированный зачет по МДК.05.02		2
ИТОГО	6 семестр, в т. ч:	48
	Теоретическое занятие	22

	Практическое занятие	14
	Лабораторное занятие	8
	Самостоятельная работа	4
Учебная практика по ПМ.05		
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, 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 сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 		72

<p>16. 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).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	<p>108</p>

9. 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.	
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18
Всего	344

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Кондитерский цех.

Оборудование кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Перечень оборудования и инструментов:

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1.	Пароконвектомат	шт.	1
2.	Расстоечный шкаф	шт.	1
3.	Взбивальная машина	шт.	1
4.	Миксер планетарный	шт.	2
5.	Плита электрическая	шт.	1
6.	Морозильная камера	шт.	1
7.	Холодильник	шт.	1
8.	Блендер	шт.	10
9.	Плита индукционная	шт.	1
10.	Шкаф жарочный	шт.	1
11.	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1.	Весы электронные	шт.	10
2.	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1.	Емкость металлическая	шт.	20
2.	Сковорода	шт.	10
3.	Доска разделочная	шт.	8
4.	Сотейник с толстым дном	шт.	12
5.	Кастрюля	шт.	5
6.	Нож-пилка	шт.	6
7.	Нож поварской	шт.	10
8.	Ложка	шт.	20
9.	Вилка	шт.	10
10.	Венчик	шт.	10
11.	Противень	шт.	20
12.	Лопатка деревянная	шт.	10

13.	Лопатка силиконовая	шт.	2
14.	Скребок	шт.	5

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «кц»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,

- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и

информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. 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.

13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

15. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.

22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с

23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с

24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

25. 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», 2019. – 320 с

26. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев,

Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.

30. 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», 2018. – 432 с

Основные источники:

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

6. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

3.3. Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, конкурсы, викторины, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

3.5 Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак.часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>учебной и производственной практикам</p>
--	---	---

<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос; 	
<p>ПК 5.6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, 	

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки;</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности; 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе; 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; 	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – стандарты антикоррупционного поведения; 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; 	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; 	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность использования финансовой грамотности; – планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): 3 (6)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Козлова Ирина Геннадьевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.05.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и приобретение практического опыта

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

Объем часов: 108 часов.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК 05.02 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПП.05** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

17. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

18. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

19. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

20. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none">– общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности;– подразделения организации, производственная и организационная структура организации;– функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	2
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none">– построение организационной структуры отдела;– ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела;– ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ	4
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: <ol style="list-style-type: none">1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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	88

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем <i>1</i>	Содержание практических работ <i>2</i>	Объем часов <i>3</i>
Введение	Практические работы	2
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
	Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы	2
	2 Изучение документов: – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб.	
Вид работ	Практические работы	90
	3 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6

	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий творческого оформления. Упаковка готовых хлебобулочных изделий, на вынос и для транспортирования.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку изделий без дрожжевого теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (на заказ) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов (на заказ) сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6

		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов пирожных, тортов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	6
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, условий хранения и т.д.).	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
	4	13. Систематизация документов и фотографий с практики 14. Оформление дневника по практике 15. Составление и оформление отчета по практике 16. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	5	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», АО «ПП «Русский хлеб»».

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Столы производственные	шт.	14
2	Плиты 6 секционные	шт.	3
3	Плиты индукционные 4 секционные	шт.	2
4	Ванные моечные	шт.	6
6	Холодильник	шт.	3
7	Вытяжки	шт.	3
8	Мясорубки	шт.	2
9	Стеллажи	шт.	4
10	Пароконвектоматы	шт.	2
11	Расточные шкафы	шт.	2
12	Блендеры погружные	шт.	5
14	Гастроемкости	шт.	30
15	Кастрюли, сковороды	шт.	по 15
16	Коврики анти скользящие	шт.	4
17	Миксер ручной	шт.	6
18	Миксер планетарный	шт.	4
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
	Весы настольные	шт.	5
	Лопатка силиконовая	шт.	25
	Кисточка силиконовая	шт.	25
	Скребок	шт.	25
	Шпатель	шт.	25
	Разделочные доски	шт.	25
	Ножи поварские	шт.	25
	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	20
	Мешок кондитерский с насадками	шт.	25
	Скалка	шт.	20
	Прихватки	шт.	25
Дополнительные средства:			
	Нормативные документы	шт.	25

3.9 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.9.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

29. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
30. 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», 2016. – 336 с.
31. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
32. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. 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.
35. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
36. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
37. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
38. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
39. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
40. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
41. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
42. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
43. 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.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

4. 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].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

4. 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].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

22. 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.
23. 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.
24. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
25. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
26. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Профессиональные стандарты

7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ (если имеются)

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

- 18.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 19.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 20.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 21.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.4Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом.</p>	<p>Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

9. Титульный лист

10. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

– теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);

– практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

25. Назначение организации, виды деятельности.

26. Схема управления организацией (структура).

27. Функциональные обязанности работников ...

28. Порядок выполнения работ и требования к ним

29. Документальное сопровождение работы

30. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

10. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

11. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В). Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

12. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.05.01 Производственная практика по ПМ.05

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	очная
Специальность / профессия	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
26			
27	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПП.05.01 по производственной практике ПМ.05

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Объем практики 108 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации.	
	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
	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	

<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого теста сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из пресного сдобного теста сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Приготовление холодной кулинарной продукции.	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.</p>	
--	--	--

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ¹⁰
Универсальные		
12. Персональная эффективность		
12.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	

¹⁰ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
12.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
12.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
12.4 Креативное мышление		
12.5 Системное мышление		
12.6 Решение проблем и принятие решений		
12.7 Целеполагание		
12.8 Стрессоустойчивость		ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
12.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
12.10 Способность быстро обучаться		
13. Взаимодействие с людьми		
13.1 Коммуникация	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	
13.2 Клиентоориентированность		
13.3 Ненасильственное общение		
13.4 Работа в команде		
13.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
21. Наставничество		
22. Управление проектами и командами		
23. Постановка и оценка задач		
24. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике¹¹: _____

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

¹¹ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): 3 (6)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Козлова Ирина Геннадьевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсеева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05.01 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

1. Приобретение первоначального практического опыта:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты</p>

	<p>оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--	--

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности кондитер.

Объем часов: 72 часа.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.

2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете, учебной мастерской «Кондитерский цех».

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, - требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
<p>Выполнение учебно-практических заданий под руководством преподавателя: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, 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 сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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. 	64

<ol style="list-style-type: none"> 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. 	
Дифференцированный зачет	6

1.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		1
	1	<p>Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации.</p> <p>10. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при организации рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	<p>Задание №1 Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места.</p> <p>Задание №2. 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</p>	1

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	3	Задание №3 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	6
Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	4	Задание № 4 Приготовление отделочных полуфабрикатов.	6
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5	Задание № 5 Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении. Задание № 6 Приготовление изделий из пряничного теста в творческом оформлении.	6 6
Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	6	Задание № 7 Приготовление пирожных из песочного теста, творческое оформление. Задание № 8 Приготовление пирожных из заварного теста, творческое оформление. Задание № 9 Приготовление пирожных из бисквитного теста, творческое оформление. Задание №10 Приготовление пирожных из воздушного, слоеного теста, творческое оформление Задание №. 11 Приготовление тортов с применением бисквитного, воздушного полуфабриката, творческое оформление.	42

		<p>Задание № 12 Приготовление тортов с применением песочного полуфабриката, творческое оформление.</p> <p>Задание № 13 Приготовление тортов с применением миндального, карамельного полуфабриката, творческое оформление</p>	
Подведение итогов практики	7	Дифференцированный зачет. Выставление оценок	4

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах, кондитерском цеху.

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
12.	Пароконвектомат	шт.	1
13.	Расстоечный шкаф	шт.	1
14.	Взбивальная машина	шт.	1
15.	Миксер планетарный	шт.	2
16.	Плита электрическая	шт.	1
17.	Морозильная камера	шт.	1
18.	Холодильник	шт.	1
19.	Блендер	шт.	10
20.	Плита индукционная	шт.	1
21.	Шкаф жарочный	шт.	1
22.	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
3.	Весы электронные	шт.	10
4.	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
15.	Емкость металлическая	шт.	20
16.	Сковородка	шт.	10
17.	Доска разделочная	шт.	8
18.	Сотейник с толстым дном	шт.	12
19.	Кастрюля	шт.	5
20.	Нож-пилка	шт.	6
21.	Нож поварской	шт.	10
22.	Ложка	шт.	20
23.	Вилка	шт.	10
24.	Венчик	шт.	10
25.	Противень	шт.	20
26.	Лопатка деревянная	шт.	10
27.	Лопатка силиконовая	шт.	2
28.	Скребок	шт.	5

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,

- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «кц»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,
- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пилка (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные

коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. 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.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
7. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Основные источники:

7. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

8. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018

10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с

11. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

12. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

.Санитарные правила и нормы (если имеются)

1. 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.

2. 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.

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Профессиональные стандарты

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ (если имеются)

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение Оценка компетенций Выполнение практических работ в кондитерском цеху Оформление технологической документации и отчетности Дифференцированный зачет.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	

различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления изделий. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

	Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели творческое оформление и подачу приготовленных изделий. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления изделий и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете не получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот.</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p>

	<p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем часов – 268 час, в т.ч.:

МДК.06.01 – 142 час

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01

Практика:

- производственная – 108 часа

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа			
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.				Учебная		Производственная		
			Обучение по МДК, в час.			всего, часов				Практики	
			в т.ч.		курсовая проект (работа), часов						
	лабораторные работы и практические занятия, часов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9			
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	48	44	22	-			4			
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	48	40	20	-			8			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	20			20						
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Консультации по МДК.06.01	8									
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01	18									
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена)	108			-		108				

	итоговая (концентрированная) практика)							
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю – 18 часов	18						
	Всего:	268	84	42	20	-	108	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		142
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		48
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	4
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.	2
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования).	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	Тематика практических занятий	2
Тренинг «Сравнительный анализ структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных».	2	

Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	4
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Семинар «Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания».	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.	
	Тематика практических занятий	4
1. Творческий отчет «Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей».	2	

	2. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
Тема 1.3.	Содержание	2
Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов.	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	Тематика практических занятий	2
	Диспут «Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом)».	2
Тема 1.4.	Содержание	6
Управление персоналом в организациях питания	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2

	Творческий отчет «Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия».	
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Тематика практических занятий	10
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.	2
	2. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».	2
	3. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	2
	4. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	2
	5. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	6
	Деловая игра «Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой)».	2
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	

	Тренинг «Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2
	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Тематика практических занятий	4
	1. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2
	2. Планирование производственного задания (программы).	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;	4

<p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя».</p>		
ИТОГО	6 семестр, в т.ч:	48
	Теоретические занятия	22
	Практические занятия	22
	Самостоятельная работа	4
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		94
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	14
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2
	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2
	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.	2

	Проблемная лекция «Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты».	2
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.	2
	Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2
	Тематика практических занятий	10
	1. Расчет производственной мощности.	2
	2. Расчет товарооборота.	2
	3. Решение ситуационных задач «Расчет производительности труда».	2
	4. Оформление документов: дневного заборного листа.	2
	5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
Тема 2.2	Содержание	6
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей,	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	2
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2

других работников кухни, кондитерского цеха	Ролевая игра «Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте».	2
	Тематика практических занятий	10
	Тренинг «Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря».	2
	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося.)	2
	Решение кейсов «Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета».	2
	Решение кейсов «Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		8
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).		
2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).		
3. Решение ситуационных задач по темам раздела.		
4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).		
5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).		
6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.		
7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).		
8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.		
9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.		
10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.		
11. Решение ситуационных задач по темам раздела.		

<p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</p>	
<p>Курсовая работа</p> <p>Тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фито-бара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 	-

<p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p> <p>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</p>	
<p>Обязательные аудиторские учебные занятия по курсовой работе.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 10. Заключение 	<p>20</p>
<p>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания 	<p>-</p>

<ul style="list-style-type: none"> - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) <p>5. Составление заключения</p>		
Консультации по МДК.06.01	Содержание учебного материала	8
	1. Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	2
	2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания.	2
	3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	2
	4. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	2
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.06.01		18
ИТОГО	7 семестр, в т.ч.:	94
	Теоретические занятия	20
	Практические занятия	20
	Курсовая работа	20
	Самостоятельная работа	8
	Консультации	8
Промежуточная аттестация экзамен по МДК 06.01		18
Производственная практика		108
Виды работ:		
1. Ознакомление с Уставом организации питания.		

2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.

<p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18
Всего	268

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- демонстрационный экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики организовано в соответствии с требованиями модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», в местах проведения практик имеются помещения: холодный цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием (весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатки; веселки; венчики; ложки; шумовки; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразно нуазетные выемки и др.).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) "О защите прав потребителей"
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 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 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.
9. 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.
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. Пукалина Н.Н. Учебник: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Н.Н. Пукалина - М.: Академия, 2018. – 304 с.
- 12 . Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2018. – 254 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2020. – 544 с

3.2.1 Электронные издания (ресурсы):

1. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. Информационно-справочный ресурс. Сборник рецептов. Система ХАССП. Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>
3. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.gastromag.ru/>
4. Информационно-справочный ресурс. Ресторан сегодня. Режим доступа: <http://www.frio.ru/news/1367/>.
5. Информационно-справочный ресурс. Управление персоналом: суть, задачи, основные принципы. Режим доступа: http://www.uprperson.ru/upravlenie_personalom.

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2018. — 390 с.
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

3.3 Освоение отдельных элементов учебного предмета в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- курсовая работа;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: семинары (вебинары), диспуты, решение ситуационных задач, тренинги, деловая игра, проблемная лекция, решение кейсов.

3.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебного предмета осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является Edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Образовательный центр «Сириус» <https://sochisirius.ru/>
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

3.5 Организация курсового проектирования и практики

Тематика курсовых работ определяется в соответствии с видами работ и с учетом размещенных на сайте Профстажировки.рф кейсов. Написание и оценка курсовых работ осуществляется в соответствии с Положением о курсовых работах.

Студент может выбрать в качестве курсовой работы решение кейса, и в случае победы быть приглашенным на стажировку в организацию, разместившую данный кейс.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; 	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; 	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; 	

и других категорий работников кухни на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	производственной практикам
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	<p>Промежуточная аттестация:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии – сущность гражданско-патриотической позиции – общечеловеческие ценности – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – стандарты антикоррупционного поведения. 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность в расчет цен и планировании деятельности – применение финансовой грамотности, – планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

ПП.06.01 Производственной практики ПМ.06

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): IV (7)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR
Автор	Преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Захарова Елена Юрьевна
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики **ПП.06.01** Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

общих компетенций (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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

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

ОК 10. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала и приобретение практического опыта:

иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

-осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

-организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов: 108 часов.

Производственная практика проводится после освоения студентами; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

21. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

22. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

23. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

24. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	2
Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	2
<p>Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника:</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 2. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 3. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 4. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 5. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. 6. Разработка различных видов меню. 7. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 8. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 9. Оценка качества готовой продукции. 10. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 11. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 12. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 13. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 14. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 15. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 16. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 17. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. 	96

<p>18.Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>19.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников.</p> <p>20.Составление графиков выхода на работу производственного персонала</p> <p>21. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>22.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>23.Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёвке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>24.Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>25.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>26.Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>27.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p> <p>28.Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <p>29.Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>30.Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>31.Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов
1	2	3
Введение	Практические работы	2
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы	4
	2 Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания, используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией	
Вид работ	Практические работы	96
	1.Ознакомление порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 2.Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	6
	1.Участие в проведении инвентаризации на производстве. 2.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	6
	1.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. 2.Разработка различных видов меню.	6

		1.Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 2.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения	6
		1.Оценка качества готовой продукции. 2.Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала	6
		1.Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 2.Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6
		1.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 2.Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	6
		1.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6
		1.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. 2..Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	6
		1.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. 2.Составление графиков выхода на работу производственного персонала	6

	<p>1. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>2. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	6
	<p>1. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>2. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	6
	<p>1. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>2. Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>3. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	6
	<p>1. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <p>2. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p>	6
	<p>1. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>2. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p>	6
	Практические работы	6

Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	4	17. Систематизация документов и фотографий с практики 18. Оформление дневника по практике 19. Составление и оформление отчета по практике 20. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики		Практические работы	6
		Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Доска учебная	шт.	1
2	Наглядные пособия	шт.	1
3	стулья	шт.	30
4	столы	шт.	30
5	Мультимидийные пособия	шт.	1
6	Дидактический материал	шт.	5
7	Компьютер	шт.	1
8	Специализированная программа	шт.	1
9	Проектор	шт.	1
10.	Средства аудиовизуализации	шт.	1
11.	Шкаф для хранения муляжей (инвентаря)	шт.	1

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.3.1 Печатные издания

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

13. 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.

14. 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.

15. 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

16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

17. 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, 2017.- 808с.

18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
19. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
20. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

3.3 Электронные издания (ресурсы):

1. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. Информационно-справочный ресурс. Сборник рецептов. Система ХАССП. Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>
3. Информационно-справочный ресурс. Технологию общепита. Режим доступа: <http://www.gastromag.ru/>
4. Информационно-справочный ресурс. Ресторан сегодня. Режим доступа: <http://www.frio.ru/news/1367/>.
5. Информационно-справочный ресурс. Управление персоналом: суть, задачи, основные принципы. Режим доступа: http://www.uprperson.ru/upravlenie_personalom .

3.4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

--	--

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

11. Титульный лист

12. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

31. Назначение организации, виды деятельности.

32. Схема управления организацией (структура).

33. Функциональные обязанности работников ...

34. Порядок выполнения работ и требования к ним

35. Документальное сопровождение работы

36. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

13. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);

14. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил. В). Проверка отчета по практике осуществляется

руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

15. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06

**ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

Приложение Б

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	
--	--

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
28.			
29.	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике ПП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем практики 108 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
	Ознакомление с Уставом организации питания, с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	
	Ознакомление порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	
	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	
	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	
	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения	

<p>ПК6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	
	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	
	Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	
	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	
	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	
	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников. Составление графиков выхода на работу производственного персонала	
	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	
	Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.	
	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Организация контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	
	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.	
	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний.**

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика с **небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ¹²
Универсальные		
14. Персональная эффективность		
14.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
14.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
14.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
14.4 Креативное мышление		
14.5 Системное мышление		
14.6 Решение проблем и принятие решений		
14.7 Целеполагание		
14.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
14.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
14.10 Способность быстро обучаться		
15. Взаимодействие с людьми		
15.1 Коммуникация	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	
15.2 Клиентоориентированность		
15.3 Ненасильственное общение		
15.4 Работа в команде		
15.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
25. Наставничество		
26. Управление проектами и командами		

¹² Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

27. Постановка и оценка задач		
28. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике¹³:

Заключение: Отметка по учебной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации

_____/_____/

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ /

¹³ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО
ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

Программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД. ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептов, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий; – демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий; – демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность

	<p>выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила поведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий; – правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
--	--

Требования в соответствии в WSR:

знать: основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

уметь: демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 286 часа

Из них на освоение МДК.07.01 – 88 часов

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01

на практики:

учебную 72

производственную 108

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Самостоятельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Учебная		Производственная
			Обучение по МДК, в час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		курсовая проект (работа)*, часов				
лабораторные работы и практические занятия, часов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 7.1.-7.5 ОК 01-11	Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий	70	68	18пр./12лаб.	-		-	2		
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01	18								
ПК 7.1-7.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108			
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	18								
	Всего:	286	68	30	*	72	108	2		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий		88
МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»		88
Тема 1.1. Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий.	Содержание: Организация труда кондитера и охрана труда. Основные виды сырья. Мука, сахар, яйцо, жиры. Вспомогательное сырьё.	4
	Организация труда кондитера и охрана труда. Основные виды сырья. Мука, сахар, яйцо, жиры. Вспомогательное сырьё.	2
	Публичная защита презентаций. Разрыхлители, пищевые добавки, вкусовые продукты: биологические, химические, механические. Пряности, орехи, какао, кофе, соль, вина. Желирующие (желатин, агар, агароид) и ароматические вещества. Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.	2
Тема 1.2. Замес теста и способы его разрыхления. Дрожжевое тесто и способы его разрыхления.	Содержание:	4
	Замес теста и способы его разрыхления : биологический, химический, механический. Безопарный способ приготовления дрожжевого теста и изделия из него: булочки, пирожки, ватрушки.	2
	Опарный способ приготовления дрожжевого теста и изделия из него: кулебяки, расстегаи, пироги, кексы.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
Практическое занятие 1. Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2	

	Практическое занятие 2. Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2
Тема 1.3. Бездрожжевое тесто.	Содержание:	6
	Викторина. Тесто для блинчиков, пряничного теста. Приготовление сдобного, вафельного теста и изделия из него.	2
	Приготовление песочного, бисквитного теста и изделия из него.	2
	Приготовление заварного, пресно-слоеного, воздушного, миндального теста и изделия из него.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятия 1. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Практические занятия 2. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Лабораторная работа 1. Приготовление изделий из различных видов теста.	4
	Лабораторная работа 2. Практикум. Приготовление изделий из различных видов теста.	4
Тема 1.4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	Содержание:	2
	Публичная защита презентаций. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.07 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, мастера производственного обучения. 3. Оформление лабораторно-практических работ. 4. Оформление отчетов и подготовка к их защите.		2

ИТОГО	3 семестр, в т.ч.	34
	Теоретические занятия	16
	Практические занятия	8
	Лабораторные работы	8
	Самостоятельная работа	2
Тема 1.5. Приготовление пирожных.	Содержание:	6
	Приготовление пирожных из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление пирожных из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста. Приготовление крошковых пирожных. Требования к качеству.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Лабораторная работа 3. Приготовление пирожных из различных видов тест.	4
Тема 1.6. Приготовление тортов.	Содержание	6
	Приготовление тортов из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление тортов из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление тортов из воздушного и воздушно-орехового теста. Требования к качеству. Хранение и транспортировка изделий.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4

	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
Тема 1.7. Изделия пониженной калорийности. Национальные кондитерские изделия.	Содержание	2
	Публичная защита презентаций. Изделия пониженной калорийности. Национальные кондитерские изделия.	2
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие. Составление технологических карт для приготовления изделий пониженной калорийности	2
Консультации к экзамену по МДК.07.01		8
1. Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий. Замес теста и способы его разрыхления.		2
2. Дрожжевое тесто и способы его разрыхления. Бездрожжевое тесто.		2
3. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Приготовление пирожных. Приготовление тортов.		2
4. Изделия пониженной калорийности. Приготовление тортов. Стандартизация, контроль и качество продукции. Национальные кондитерские изделия.		2
ИТОГО	4 семестр, в т.ч.	54
	Теоретические занятия	14
	Практические занятия	10
	Лабораторные работы	4
	Консультации	8
Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01		18
Учебная практика. Виды работ: 1. Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ по профессии «Кондитер». Подготовка сырья к производству: муки, сахара, крахмала, мёда, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, овощей, круп, разрыхлителей теста, вкусовых веществ.		72

<ol style="list-style-type: none"> 2. Приготовление изделий из дрожжевого теста с несладкими фаршами: пирожки печеные с различными фаршами, пироги, кулебяки. 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками: пирожки, ватрушки, расстегаи, пироги, булочки, ромовая баба. 4. Приготовление изделий из бездрожжевого теста: сочни с творогом, кексы в ассортименте, рулет «Кремный». 5. Приготовление пирожных в ассортименте с различными отделочными полуфабрикатами. 6. Приготовление тортов бисквитных и песочных с различными отделочными полуфабрикатами. 	
<p>Производственная практика по модулю.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе. 2. Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских». 3. Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полукрытого. 4. Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь» 5. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых. 6. Приготовление кулебяк с различными фаршами. 7. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированного помадой. 8. Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального. 9. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт». 10. Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном. 11. Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост. 12. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный». 13. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремный», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское». 	<p>108</p>

<p>14. Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные.</p> <p>15. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами.</p> <p>16. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье «Крендельки», хачапури.</p> <p>17. Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом.</p> <p>18. Приготовление песочных пирожных.</p> <p>19. Приготовление слоёных пирожных.</p> <p>20. Приготовление заварных пирожных.</p> <p>21. Приготовление пирожных воздушных.</p> <p>22. Приготовление крошковых пирожных.</p> <p>23. Приготовление тортов массового производства.</p>	
Квалификационный экзамен	18
Всего	286

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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).

Кондитерских цех.

Оборудование кондитерского цеха:

Перечень оборудования и инструментов.

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10
3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10

11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5
24	Блюдо для подачи	шт.	20
25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

Инвентарь, кухонная посуда:

- дежи,
- кастрюли,
- функциональные емкости из нержавеющей стали,
- венчик,
- лопатка,
- сито,
- скребок пластиковый, скребок металлический,
- мерный инвентарь,
- набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «кц»),
- набор мерных ложек,
- нож,
- совки для сыпучих продуктов,
- корзина для мусора,

- скалки деревянные,
- резцы (фигурные) для теста и марципана,
- вырубки (выемки) для печенья, пряников
- кондитерские листы,
- противни перфорированные,
- формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
- круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
- трафареты для нанесения рисунка,
- нож,
- нож пила (300 мм),
- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
- кондитерские мешки,
- насадки для кондитерских мешков,
- ножницы,
- кондитерские гребенки,
- силиконовые коврики для макарун, эклеров,
- кисти силиконовые,
- силиконовые коврики для выпекания,
- прихватки,
- перчатки термостойкие,
- контейнеры для выпеченных изделий,
- дуршлаг,
- инструменты для упаковки,
- корзины для органических и неорганических отходов.

Расходные материалы:

- бумага пергаментная,
- кондитерские мешки полимерные (одноразовые),
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Место для презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (презентационный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

В кабинетах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная практика проводится в ГАУ КО ПОО КСТ и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального

практического опыта в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно и рассредоточено в форме практической подготовки.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и проводится в форме практической подготовки на базе организаций питания общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: электрическая плита, протирочная машина, олендер, слаисер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.). В местах проведения практик имеются помещения: холодный и горячий цех, цех оформления и хранения готовой продукции, - которые оснащены тепловым, холодильным, весовым, нейтральным оборудованием.

30.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

30.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
33. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

34. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
35. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
36. 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.
37. 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.
38. 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.
39. 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.
40. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
41. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
42. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
43. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
44. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
45. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

47. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
48. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
49. 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
50. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
51. 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
52. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с.
53. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с..
54. 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.
55. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. –Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695 с.
56. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192 с.
57. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования/ С.В. Ермилова.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-336 с.

Основные источники:

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020
6. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

4.2.2. Электронные издания:

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники:

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

3.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по учебной дисциплине осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- лабораторных занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставки, конкурсы, экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита презентаций,.

3.4. Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage.

3.5. Организация практики

Учебная практика проводится в виде учебных занятий по 6 ак. часов в день/36 час. в неделю по установленным видам работ.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

3.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочего оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствующих выполняемым работ (виду и способу приготовления хлебобулочных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, ингредиентов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильнике, оборудования, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологий, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в продуктах;
<p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, и</p>	<p>Ведение процессов приготовления и оформления хлебобулочных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, числе ароматических, красящих веществ, точное расхождение количества ингредиентов, отсутствие недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инструментом, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, количества выхода и т.д.) особенностям заказа; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

<p>использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте (холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды, чистота отпускателя, правильное использование пространства посуды, использование пространства оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпускателя; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции, визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом, соответствие ингредиентов современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия требованиям рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпускателя на вынос
<p>ПК 7.6. Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, ингредиентов, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов расчетов, соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готовой продукции действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);

	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приго хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента п проведении мастер-класса для представления результатов разработки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных к – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач професси 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 п реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшени
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широко источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделе главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по пр – точность, адекватность применения современной научной профессион терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых зада – оптимальность планирования профессиональной деятельность
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии

ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний по известным профессиональным темам; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (в профессионально планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – знание финансовых понятий; – способность принимать эффективные решения в различных финансовых контекстах, направленные на рост финансового благополучия личности и семьи

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (4)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептов, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

общих компетенций (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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Пармезан», РК «Планета», ООО «Буше», ООО «Балттрейд», р-н «Мушкино».

Целью производственной практики является овладение видом деятельностиб
Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» и приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер».
2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.
4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов **108**.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер».

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.
2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.
3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПМ.07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 «Кондитер».

на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;

- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

25. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

26. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

27. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

28. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	108
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями цеха (участка), ответственного за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры цеха (участка); – ознакомление с функциональными обязанностями работников цеха (участка); – ознакомление с перечнем документов, которые ведет цеха (участка), с используемыми средствами и методами выполнения работ. 	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством	

<p>наставника: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 24. Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе. 25. Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских». 26. Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полукрытого. 27. Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь» 28. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусочных. 29. Приготовление кулебяк с различными фаршами. 30. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированной помадой. 31. Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального. 32. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт». 33. Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном. 34. Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост. 35. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный». 36. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремовый», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское». 37. Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные. 38. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами. 39. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье «Крендельки», хачапури. 40. Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом. 41. Приготовление песочных пирожных. 42. Приготовление слоёных пирожных. 43. Приготовление заварных пирожных. 44. Приготовление пирожных воздушных. 45. Приготовление крошковых пирожных. 46. Приготовление тортов массового производства. 	84
<p>Сбор и систематизация материалов для отчета по практике</p>	6
<p>Дифференцированный зачет</p>	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	1	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	2
		Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий.	2	Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места. Подготовка сырья к производству.	6
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	3	Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских».	6
	4	Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полукрытого. Приготовление фигурных пирогов с различными начинками.	6
	5	Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом.	6
	6	Приготовление расстегаев обычных, московских, закусочных. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированного помадой.	6
	7	Приготовление кулебяк с различными фаршами.	6
	8	Приготовление кексов в ассортименте из дрожжевого теста. Приготовление булочек из дрожжевого слоеного теста	6
	9	Приготовление изделий, жареных во фритюре.	6

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	10	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенья и кексов в ассортименте. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6
	11	Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него.	6
	12	Приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	6
Приготовление и оформление пирожных разнообразного ассортимента	13	Приготовление пирожных бисквитных в ассортименте. Приготовление песочных пирожных в ассортименте.	6
	14	Приготовление слоёных пирожных в ассортименте. Приготовление заварных пирожных в ассортименте.	6
	15	Приготовление пирожных воздушных в ассортименте. Приготовление крошковых пирожных в ассортименте.	6
	16	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожные.	6
	17	Приготовление тортов в ассортименте. Приготовление тортов массового производства в ассортименте.	6
	21. Систематизация документов и фотографий с практики 22. Оформление дневника по практике 23. Составление и оформление отчета по практике 24. Подписание дневника и отчета	6	
Подведение итогов практики	18	Защита отчетов по практике. Дифференцированный зачет.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в организациях общественного питания города Калининграда: ООО «Британика», ООО «Табаско», ресторан «Угли», ресторан «Дольче Вита», комплекс «Усадьба», ООО «Европейские кондитерские», АО «ПП «Русский хлеб»».

3.4 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.4.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
15. 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», 2016. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. 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.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
22. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018
24. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019
25. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
27. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.
28. 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.
29. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.- 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020.-695 с.
30. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд. стер., -М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192 с.
31. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования/ С.В. Ермилова.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-336 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

Санитарные правила и нормы (если имеются)

6. 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.
7. 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.
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
5. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Профессиональные стандарты

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с

ГОСТ (если имеются)

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

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

3.2.4Дополнительные источники:

3. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
ПК 7.1. – подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 7.2. – осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПК 7.3. – осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек; ПК 7.4. - осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; ПК 7.5. - осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. ПК 7.6. - осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Наблюдение Собеседование с обучающимся и наставником Оценка компетенций Проверка и оценка ведения дневника Дифференцированный зачет

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

13. Титульный лист

14. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

37. Назначение организации, виды деятельности.
38. Схема управления организацией (структура).
39. Функциональные обязанности работников ...
40. Порядок выполнения работ и требования к ним
41. Документальное сопровождение работы
42. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

16. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
17. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В)

Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 __-

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.			

41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			

Дневник заполнил:

обучающийся

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

_____ (уч. степень, уч. звание, должность)

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ №1

по производственной практике ПП.07.01

ПП.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объем практики 108 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного 	

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; 	
<p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<p>Ведение процессов приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p>	
<p>ПК 7.6. Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки</p>	

	(хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием и/или **пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ¹⁴
Универсальные		
16. Персональная эффективность		
16.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
16.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
16.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
16.4 Креативное мышление		
16.5 Системное мышление		
16.6 Решение проблем и принятие решений		

¹⁴ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

16.7	Целеполагание		
16.8	Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
16.9	Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
16.10	Способность быстро обучаться		
17. Взаимодействие с людьми			
17.1	Коммуникация	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	
17.2	Клиентоориентированность		
17.3	Ненасильственное общение		
17.4	Работа в команде		
17.5	Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки			
29. Наставничество			
30. Управление проектами и командами			
31. Постановка и оценка задач			
32. Лидерство			

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике¹⁵: _____

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

¹⁵ Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО
ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Курс (семестр): II (3-4)

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12 2016 г. № 1565
	Стандарт WSR по компетенции № 34 «Поварское дело»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Макеева И.В.
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ПКД, ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК) Председатель ПЦК _____ / Есина Н.В. 26 мая 2021 г. Протокол № 10
Проверена	Методист _____ / Есина Н.В. Дата 26.05.2021 г.
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 Кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля в рамках учебной практики:

Цели учебной практики:

2. Приобретение первоначального **практического опыта**:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении.

Последующее освоение **общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций:

ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептов, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Задачи учебной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»
2. Овладение практическими навыками и методами необходимыми для выполнения работ по виду деятельности кондитер.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Объем часов -72.

1.4 Планирование и организация учебной практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация учебной практики включает три этапа:

1. **Подготовительный**, который предусматривает подготовку инструментов и оборудования, заключение договора с организацией по профилю подготовки, а также подготовку и/или актуализацию дидактических и нормативных материалов для проведения практических работ.
2. **Текущая работа**, осуществляемая в период учебной практики студентов.

Учебная практика проводится после освоения студентами МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

Учебная практика проводится в учебном кабинете или учебной мастерской «Кондитерский цех».

Учебная практика проводится в виде практических занятий, на которых студенты выполняют, а преподаватель оценивает практические работы.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3. Этап подведения итогов учебной практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма.

Отметка по учебной практике выставляется на основе оценки учебно-производственных заданий, практических заданий составленных в соответствии с видами работ.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ПМ, имеющие высшее профессиональное образование по профилю подготовки. Преподаватели должны проходить повышение квалификации, в том числе в виде стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Учебная практика всего, в т.ч.	72
Ознакомление с правилами ТБ и ОТ, содержанием учебных занятий, требованиями к результатам практики, проведением аттестации по практике	2
Выполнение практических работ Виды работ: 1. Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ по профессии «Кондитер». Подготовка сырья к производству: муки, сахара, крахмала, мёда, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, овощей, круп, разрыхлителей теста, вкусовых веществ. 2. Приготовление изделий из дрожжевого теста с несладкими фаршами: пирожки печеные с различными фаршами, пироги, кулебяки. 3. Приготовление изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками: пирожки, ватрушки, расстегаи, пироги, булочки, ромовая баба 4. Приготовление изделий из бездрожжевого теста: сочни с творогом, кексы в ассортименте. 5. Приготовление изделий из бездрожжевого теста: рулеты в ассортименте. 6. Приготовление пирожных в ассортименте с различными отделочными полуфабрикатами. 7. Приготовление тортов бисквитных с различными отделочными полуфабрикатами. 8. Приготовление тортов песочных с различными отделочными полуфабрикатами.	68
Дифференцированный зачет Выставление оценок	2

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем	Содержание практических работ		Объем часов
1	2		3
Введение	Практические работы		6
	1	Цели и задачи учебной практики. Требования к результатам обучения. Организация практики и промежуточной аттестации. Правила техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности при выполнении работ по ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 12901 «Кондитер». Составление нормативной документации по заданию преподавателя (ТК) Разработка ассортимента кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	2	Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места. Подготовка сырья к производству. Приготовление изделий из дрожжевого теста с несладкими фаршами: пирожки печеные с различными фаршами, пироги, кулебяки.	6
	3	Приготовление изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками: пирожки, ватрушки, ромовая баба	6
		Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом.	6
		Приготовление булочек в ассортименте из дрожжевого теста, приготовленного опасным способом.	6
		Приготовление пирогов фигурных с различными фаршами.	6
Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	4	Приготовление изделий из бездрожжевого теста: сочни с творогом, кексы в ассортименте.	6
		Приготовление изделий из бездрожжевого теста: рулеты в ассортименте.	6

Приготовление и оформление пирожных, тортов разнообразного ассортимента.	5	Приготовление пирожных в ассортименте с различными отделочными полуфабрикатами.	6
		Приготовление тортов бисквитных с различными отделочными полуфабрикатами.	6
		Приготовление тортов песочных с различными отделочными полуфабрикатами.	6
		Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожные.	4
Подведение итогов практики		Дифференцированный зачет.	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебных кабинетах колледжа, Кондитерском цеху.

Перечень оборудования и инструментов.

№ п/п	Наименование оборудования	Ед.изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование ... назначения			
1	Пароконвектомат	шт.	1
2	Расстоечный шкаф	шт.	1
3	Взбивальная машина	шт.	3
4	Плита электрическая	шт.	1
5	Морозильная камера	шт.	1
6	Холодильник	шт.	1
7	Блендер	шт.	10
8	Плита индукционная	шт.	1
9	Шкаф жарочный	шт.	1
10	Миксер ручной	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Весы электронные	шт.	10
2	Термометр контактный	шт.	10
Дополнительные средства:			
1	Емкость металлическая	шт.	20
2	Сковородка	шт.	10
3	Скалка	шт.	13
4	Доска разделочная	шт.	8
5	Сотейник с толстым дном	шт.	12
6	Кастрюля	шт.	5
7	Нож-пилка	шт.	6
8	Нож поварской	шт.	10
9	Ложка	шт.	20
10	Вилка	шт.	10
11	Венчик	шт.	10
12	Противень	шт.	20
13	Лопатка деревянная	шт.	10
14	Лопатка силиконовая	шт.	2
15	Кисточка силиконовая	шт.	1
16	Скребок	шт.	5
17	Шпатель	шт.	5
18	Вырубка металлическая для печенья фигурная	шт.	20
19	Кольцо для выпекания тортов металлическое	шт.	4
20	Мешок кулинарный с насадками	шт.	2
21	Ацетатный материал	шт.	10*1м
22	Форма силиконовая для кексов	шт.	20
23	Сито пластиковое	шт.	5
24	Блюдо для подачи	шт.	20

25	Терка	шт.	3
26	Лопатка металлическая	шт.	5
27	Ножницы	шт.	1
28	Половник	шт.	3
29	Овощечистка	шт.	5
30	Емкости металлические	шт.	30
31	Стакан мерный	шт.	4
32	Формы металлические для кексов	шт.	11
33	Формы металлические для тарталеток	шт.	40
34	Формы металлические для корзинок	шт.	40
35	Формы металлические для тартов	шт.	15
36	Формы силиконовые для пудингов	шт.	6
37	Форма металлическая для трубочек	шт.	11
38	Вырубка для печенья круглая	шт.	6
39	Толкушка	шт.	5

3.5 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.5.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

32. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020

33. 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», 2016. – 336 с.

34. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-2-е изд.стер., -М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192 с.

35. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования/ С.В. Ермилова.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2020.-336 с.

36. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования /

С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

37. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

38. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

39. 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.

40. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

41. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.

42. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

43. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 103119237 2018

44. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (2-е изд., стер.) учебник - М.: Академия, 102119449 2019

45. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.

46. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

47. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

48. 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.

49. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов.-2-е изд. –Москва: Издательство Юрайт,2020.-695 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3.2.3 Нормативно-правовые документы

Постановления Правительства РФ (если имеются)

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].

.Санитарные правила и нормы (если имеются)

8. 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.

9. 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.

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

11. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

12. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»

Режим доступа:

17. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

18. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

19. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

20. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

21. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

22. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

23. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

24. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

25. <http://www.pitportal.ru/>

Профессиональные стандарты

2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с
31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ (если имеются)

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

13. 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.

14. 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.

3.2.4Дополнительные источники:

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

6. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова,

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики.

Требования к результатам обучения	Формы и методы контроля результатов обучения
студенты должны иметь первоначальный практический опыт в:	
- проверке органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	Наблюдение. Оценка компетенций. Выполнение практических работ в учебных кабинетах колледжа, кондитерском цеху. Оформление технологической документации и отчетности. Дифференцированный зачет.
- определении их соответствия технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;	
- выборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных и кондитерских изделий;	
- использовании различных технологий приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;	
- оценивании качества готовых изделий;	
- демонстрацию вдохновения, гастрономического таланта и инновационного потенциала в производстве и оформлении кондитерских изделий.	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета, оценка по которому выставляется на основе оценок за практические работы, как средняя с округлением по правилам математики.

Организация выполнения практических работ

Все практические работы должны быть выполнены в полном объеме в тетради для практических работ и иметь оценку.

Практические работы выполняются индивидуально/в составе мини-групп. По итогам работы руководитель практики оценивает работу обучающегося/мини-группы.

Оценка каждому студенту в мини-группе выставляется в соответствии с его вкладом в работу, но не выше общей оценки мини-группы.

Оценка практических работ осуществляется в соответствии со следующими показателями:

Отметка	Показатели
5	Студенты правильно подготовили рабочее место. Студенты без ошибок составили ТК приготовления изделий. Студенты правильно произвели подбор и обработку основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Студенты приготовили изделие согласно ТК с соблюдением всех санитарных норм и ТБ. Студенты произвели творческое оформление и подачу приготовленных изделий. Студенты правильно произвели заключительные работы по уборке рабочего места и хранении неиспользованных продуктов в соответствии с санитарными нормами и ТБ.
4	То же, с небольшими ошибками, не влияющими на конечный результат.
3	То же, но есть грубые ошибки в процессе приготовления изделий
2	Студенты допускали грубые ошибки в процессе организации рабочего места, приготовления изделий и составления документов, конечный результат практической работы отсутствует.

В случае отсутствия обучающегося на практическом занятии руководитель практики выдает ему задание, студент самостоятельно во внеурочное время выполняет работу и отправляет/сдает на проверку. На зачете и получает дополнительные вопросы по тем работам, на которых отсутствовал.

Практическая работа, сданная с нарушением сроков, оценивается на 1 балл ниже.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.