

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
РУССКИЙ ЯЗЫК
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
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	35
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	

Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.	Содержание учебного материала	4	1
	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	2	
Тема 1.3 Текст как произведение речи. Функционально - смысловые типы речи	Содержание учебного материала	8	2
	1. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. <u>Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте.</u>	1	
	Практические занятия	1	2
	<u>1. Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).</u> Абзац как средство смыслового членения текста. Составление связного высказывания на заданную тему.		
	1. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	1	2
	Практические занятия	1	
	1. Освоение видов переработки текста.		
	1. Абзац как средство смыслового членения текста.	1	2
	Практические занятия	1	
1. Анализ структуры текста.			
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 2.1 Фонетические единицы	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>Фонетические единицы. Звук и фонема.</u> 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 2.2 Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения.</u> Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	1	
	Практические занятия 1. Сопоставление устной и письменной речи.	1	
Тема 2.3 Орфография	Содержание учебного материала	4	2
	1. <u>Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.. Употребление буквы ь.</u> 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	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	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	
	1. Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.		
Тема 3.2 Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеология	Содержание учебного материала	4	2
	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.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.		
Тема 3.3 Лексические нормы	Содержание учебного материала	4	1
	1. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2	
	Практические занятия	2	

	1. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.		
<p>Самостоятельная работа по разделу 3: Подбор текстов с изучаемым языковым явлением, речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений.</p> <p>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.</p>			
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография		10	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	2	2
Морфема как значимая часть слова	1. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	1	
	Практические занятия	1	
	<u>1. Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.</u> Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.		
Тема 4.2 Способы словообразования	Содержание учебного материала	4	2
	<u>1. Словообразование знаменательных частей речи.</u> Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2	
	Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.		
	Практические занятия	2	
	<u>1. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.</u> Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.		

Тема 4.3 Орфография	Содержание учебного материала	4	2
	<u>1. Правописание чередующихся гласных в корнях слов.</u> Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов.	1	
	Практические занятия	1	
	<u>1. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.</u>		
	<u>2. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.</u>	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 Грамматические признаки слова. Части речи. Имя существительное	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция).</u> Знаменательные и незначительные 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 Имя	Содержание учебного материала	2	2

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.Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.	1	
Тема 5.3 Имя числительное. Местоимение	Содержание учебного материала	2	2
	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.</u> Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.	1	
	Практические занятия 1. <u>Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.</u> Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.	1	
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	1	

	деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.		
--	--	--	--

	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</u> . Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Использование наречия в речи. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. <u>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.		
Тема 5.7 Служебные части речи.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Предлог как часть речи</u> . Правописание <u>предлогов</u> . Отличие производных предлогов от слов-омонимов. Использование предлогов в составе словосочетаний. Использование существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. <u>Союз как часть речи</u> . <u>Правописание союзов</u> . Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Использование союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. <u>Частица как часть речи</u> . <u>Правописание частиц</u> . Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Использование частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. <u>Правописание междометий и звукоподражаний</u> . Знаки препинания в предложениях с междометиями. Использование междометий в речи	1	
	Практические занятия	1	

	<u>1.Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</u>		
<p>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.</p>			
Раздел 6.Синтаксис и пунктуация		20	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2	1
Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.	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.	1	
	Практические занятия	1	
	Наблюдение над существенными признаками словосочетания. <u>Особенности употребления словосочетаний.</u> Синонимия словосочетаний.		
Тема 6.2 Простое предложение.	Содержание учебного материала	8	2
	1. <u>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.	2	

	<p>2. <u>Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим.</u> 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.</p>	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 Сложное предложение	Содержание учебного материала	10	2
	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.Бессюзное 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. Контрольная работа по разделу 6. Защита проектов.	2	
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.ruscorpora.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.rus1september.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 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 «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 анализа 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 форме на основе проанализированных текстов;</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>Определение эмоционального настроения текста;</p> <p>Анализ речи с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</p> <p>Поиск примеров по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p> <p>Оценка чужих и собственных речевых высказываний разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p> <p>Исправление речевых недостатков, редакция текста;</p> <p>Умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p> <p>Анализ и сравнение русского речевого этикета с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>Умение различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>Анализ текстов разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>Создание устных и письменных высказываний разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад, интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <p>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>
<p>Лексикология и фразеология</p>	<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>
<p>Морфемика, словообразование, орфография</p>	<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><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>Характеристика словообразовательных цепочек и словообразовательных гнезд, установление смысловой и структурной связи однокоренных слов;</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.; 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>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Синтаксис и пунктуация	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,</i></p>

	<p>языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);</p> <p>Комментирование ответов товарищей;</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>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 по теме из художественных текстов изучаемых произведений;</p> <p>Определение роли синтаксических конструкций в текстообразовании; 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>	<p><i>дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
--	--	--

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ЛИТЕРАТУРА
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

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	
	<u>1.Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы.</u> 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	Содержание учебного материала	4	
Литература первой половины XIX века. Творчество А.С. Пушкина	1. <u>«Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой».</u> 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	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	1

Творчество М.Ю. Лермонтова	1. <u>Тема одиночества в лирике Лермонтова</u> . 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.	1	
	Практическое занятие	1	
	1. Сопоставительный анализ стихотворений А.С. Пушкина и М.Ю. Лермонтова		
Тема 1.3 Творчество Н.В. Гоголя	Содержание учебного материала	2	1
	<u>«Петербургские повести»</u> :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.	1	
	Практическое занятие:	1	
1. Художественный анализ повести «Невский проспект». Определение стиля повести.			
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	
Тема 2.1 Общая	Содержание учебного материала	2	1

<p>характеристика литературы второй половины XIX века</p>	<p><u>1. 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.). 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>	<p>1</p>	
	<p>Практические занятия</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>	<p>2</p>
<p>Творчество А.Н. Островского</p>	<p><u>1. Жизненный и творческий путь А. Н. Островского.</u> 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>	<p>2</p>	
	<p>Практические занятия</p>	<p>2</p>	
	<p><u>1. Жанровый анализ драмы «Гроза», определение художественных особенностей драмы.</u> <u>Характеристика системы персонажей драмы «Гроза».</u> Определение лучших качеств женской природы в образе Катерины.</p>		

	<p>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».</p>	-	
<p>Тема 2.3 Творчество И.А. Гончарова</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	1
	<p><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.</p>	2	
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Характеристика героев романа «Обломов». Анализ главы «Сон Обломова».</p>	2	
<p>Тема 2.4 И.С. Тургенев. Жизнь и творчество</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	2
	<p><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.</p>	2	
	<p><u>2. Роман «Отцы и дети». 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).</u></p>	1	
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Характеристика системы образов романа «Обломов».</p>	1	
	<p>2.Анализ эпизодов романа «Обломов».</p>	2	
<p>Тема 2.5</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	2	1

Творчество Н.Г. Чернышевского	<u>1.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> Мировоззрение 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	
Тема 2.8	Содержание учебного материала	8	1

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. <u>Эволюция идеи «двойничества»</u> . 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. <u>Поиск героев-двойников в романе «Преступление и наказание»</u> . Определение своеобразия авторской позиции в романе «Преступление и наказание».	2	
Тема 2.9 Творчество Л.Н. Толстого	Содержание учебного материала	10	1
	1. <u>Жизненный путь и творческая биография</u> . <u>Духовные искания писателя</u> . Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности:	2	

	следование правде, психологизм, «диалектика души».		
	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	
	<u>1. 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 сева­стопольский 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: «Крейцеров 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 Творчество А.П. Чехова	Содержание учебного материала	4	2
	<u>1. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова.</u> Сведения из биографии А.П. Чехова.	1	

	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. Идейная 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.		
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.	56	
	Теоретические занятия	28	

	Практические занятия	28	
Тема 3.3 Творчество А.К. Толстого	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1.Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого.</u> 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 3.4. Творчество Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1. 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	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	2	1

<p>Особенности развития литературы и других видов искусств в начале XX века. Творчество И.А. Бунина</p>	<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. Стилиевая 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	
	<p>Практические занятия</p>	1	
	<p>1. Анализ образов, сюжета и композиции рассказов И.А. Бунина.</p>		
<p>Тема 4.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2

Творчество А.И. Куприна	<u>1. Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Сведения из биографии.</u> 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. 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».</p> <p>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”.</p> <p>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</p>
	<p>1. Анализ стихотворений символистов, акмеистов, футуристов. Выразительное чтение и анализ стихотворений А. Блока.</p>	

Тема 4.4 Творчество М. Горького	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Сведения из биографии.</u> 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	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	2	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 («Серапионовы 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	
	1. Анализ стихотворений В.В. Маяковского.		
Тема 5.2 Творчество С. А. Есенина	Содержание учебного материала	2	1
	<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.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Анализ стихотворений С.А. Есенина.		

Тема 5.3 Творчество А.А. Фадеева	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1.Роман «Разгром».</u> Гуманистическая направленность романа 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 середине1930-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».	1	

	Поиски духовных опор в искусстве и природе.		
	Практические занятия:	1	
	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений О.Э. Мандельштама.		
Тема 6.3 Творчество А. Платонова	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	
	1.Анализ особенностей стиля А. Платонова (рассказ «В прекрасном и яростном мире»)		
Тема 6.4 Творчество И. Э. Бабея	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 Бабея. Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабея.	1	
	Практические занятия:	1	
	1.Анализ фрагментов рассказов И.Э. Бабея «Конармия».		
Тема 6.5 Творчество М.А. Булгакова	Содержание учебного материала:	4	1
	<u>1. Роман «Мастер и Маргарита».</u> Свообразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. <u>Ершалаимские главы.</u> 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.	2	

	<p>Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».</p> <p>Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни.</p> <p>Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова.</p> <p>Своеобразие писательской манеры.</p>		
	Практические занятия	2	
	<p><u>1. Анализ глав романа «Мастер и Маргарита».</u></p> <p><u>Определение фантастического и реалистического в романе «Мастер и Маргарита».</u> Сопоставление евангельских глав романа с евангельским сюжетом.</p>		
Тема 6.6 Творчество М.А. Шолохова	Содержание учебного материала	2	2
	<p><u>1. Роман-эпопея «Тихий Дон».</u> Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы <u>Гражданской войны</u>. Жизненный и творческий путь писателя.</p> <p>Мир и человек в рассказах М. Шолохова.</p> <p>Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов».</p> <p>Поэтика раннего творчества М. Шолохова.</p> <p>Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе.</p> <p>Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова.</p> <p>Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы.</p> <p>Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.</p>	1	
	Практические занятия	1	
	<p><u>1. Характеристика образа главного героя романа «Тихий Дон» Григория Мелехова.</u></p> <p>Анализ портретных и психологических деталей в романе «Тихий Дон».</p> <p>Сопоставление женских образов в романе «Тихий Дон».</p>		
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	
Тема 7.1	Содержание учебного материала	2	1

<p>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Творчество А.А. Ахматовой</p>	<p>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.</p>	<p>1</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Выразительное чтение и анализ стихотворений А.А. Ахматовой.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 7.2</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

Творчество Б.Л. Пастернака	<u>1.Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа.</u> 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 8.1 Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы.	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1.Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков.</u> 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>		
	Практические занятия	1	
	1. Определение художественного своеобразия прозаических произведений 1950-1980-х годов.		
Тема 8.2	Содержание учебного материала	2	1

Творчество поэтов в 1950-1980-е годы. Драматургия 1950-1980-х годов	<u>1.Особенности драматургии 1950-1960-х годов</u> 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. «Поствампилловская драма».	1	
	Практические занятия	1	
	1.Определение художественного своеобразия поэтических и драматических произведений 1950-1980-х годов.		
Тема 8.3	Содержание учебного материала:	4	1

Творчество А.Т. Твардовского	<u>Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского.</u> 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 8.4 Творчество А.И. Солженицына	Содержание учебного материала:	4	1
	<u>1. Особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор».</u> 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.	2	
	Практические занятия:	2	
	1. Определить сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор».		
Тема 8.5 Творчество А.В. Вампилова	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Своеобразие драмы «Утиная охота».</u> 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.	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. Ковалю, 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. Защита учебных проектов.	2	

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. Ковалю, В. Маканина, С. Алексеевича, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича.	
Дифференцированный зачет	2
ИТОГО 2 семестр, в т.ч.	62
Теоретические занятия	31
Практические занятия	31
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; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	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 групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	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	
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

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
РОДНОЙ ЯЗЫК**

Калининград

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	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 обучаемых: 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-смысловый 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. Стиль. 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	2	1

	морфологических форм существительных, прилагательных, местоимений. Выразительные возможности глаголов. Причастия и деепричастия. Типы предложений, их 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	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,	1	2

развития личности	наоборот, нарушающие коммуникативные качества речи. Уместность того или иного способа словесного выражения.		
	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
	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	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	2	
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.	Содержание учебного материала	2	
Лингвостилистический анализ прозаического текста	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. учрежд. – 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.rus1september.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, 	<p>- <i>экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

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);

- *выборочный и фронтальный опрос;*
- *диктант;*
- *самостоятельная работа, доклады, защита рефератов;*

- *индивидуальные задания на занятиях;*
- *создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах;*
- *беседы по составленным кратким конспектам;*

- *интерактивный диалог в группах на занятиях;*
- *письменный диктант по основным понятиям дисциплины;*
- *беседа о прочитанной дополнительной литературе;*

- *составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения;*
- *работа с текстами художественных произведений,*

- *анализ языковых средств.*

- *экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ*

- *выборочный и фронтальный опрос;*
- *диктант;*

- *самостоятельная работа, доклады, защита*

- 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.

рефератов;

- *индивидуальные задания на занятиях;*
- *создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах;*
- *беседы по составленным кратким конспектам;*
- *интерактивный диалог в группах на занятиях;*
- *письменный диктант по основным понятиям дисциплины;*
- *беседа о прочитанной дополнительной литературе;*
- *составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения;*
- *работа с текстами художественных произведений,*
- *анализ языковых средств.*

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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: Силаева Т.П. , преподаватели английского языка
ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» июня 2022 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 Распорядок дня студента колледжа	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия:		
	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	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

развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции			
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. Экологические проблемы. Защита окружающей среды.	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
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. Безкоровайная, 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 07.06.2013 № 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).

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.odoonline.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 прект 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

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

	Группировать информацию по определенным признакам	работ
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). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. 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). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>	
<p>Лексические навыки</p>	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. 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.). 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 не broad shoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)). Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование). Различать сходные по написанию и звучанию слова. Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. Определять происхождение слов с помощью</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>словаря (Olympiad, gym, piano, laptop, computer и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)</p>	
Грамматические навыки	<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,</p>	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов	
Орфографические навыки	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	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Произносительные навыки	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	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Специальные навыки	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	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ИСТОРИЯ
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 специальности СПО 19.01.17 Поварское и кондитерское дело

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Седова Д.А.

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. Роль учебного предмета в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала: 1. Понятие истории. Историческое знание и историческое познание. Научные категории. Концепции исторического развития. Периодизация истории. Роль и значение истории в лучшем освоении основ профессиональной деятельности специальности поварского и кондитерского дела. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.	2	1
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. Изучение материала по теме «Кулинария Древнего мира».	2	
Тема 2.3 Политогенез (развитие государства). Зарождение первых кулинарии на Древнем востоке.	Практические занятия 1. Семинар «Политогенез (развитие государства)». Изучение материала по теме зарождение кулинарии на Древнем востоке. Выполнение письменного задания.	2	

<p>Тема 2.4 Цивилизации Древнего мира. Развитие пекрнного дела Древнем мире.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>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. Развитие пекарного дела в Древнем мире.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Семинар «Культурное наследие древних цивилизаций» - выполнение письменного задания.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.5 Античные цивилизации.</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1. Семинар «Античные цивилизации». Выполнение письменного задания. Изучение материала по теме «Хлебопроизводство и кондитерское дело в Древней Греции и Рим».</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.6 Культурное наследие древних цивилизаций. Кулинария в искусстве Древнего мира.</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1. Семинар «Культурное наследие древних цивилизаций». Кулинария в искусстве Древнего мира.</p>	<p>2</p>	
<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p> <p>2. Выполнение домашних заданий по разделу 2.</p> <p>Тематика:</p> <p>Виды и критерии периодизации первобытного общества, используемые в науке.</p> <p>Назвать основные этапы антропогенеза. Кулинария в Древнем мире.</p> <p>Исторические предпосылки возникновения и развития кондитерского дела.</p> <p>Отличия скотоводческих и земледельческих цивилизаций. Хлебопроизводство в Древнем мире.</p> <p>Чем протогосударство отличается от государства.</p> <p>Отличия античных и древневосточных цивилизаций. Характерные черты полиса.</p> <p>Подготовка рефератов «Культурное наследие древних цивилизаций».</p> <p>Сходства и различия в культуре Египта и Двуречья.</p>			
<p>Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</p>		<p>18</p>	

Тема 3.1 Исламский мир в средние века.	Практическое занятие: 1. Семинар. Выполнение письменного задания по теме. Изучение материалов по разделу «Процесс возникновения национальной кухни на Ближнем Востоке и в Средней Азии».	2	2
Тема 3.2 Христианская Европа в средние века.	Содержание учебного материала: 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. Развитие кулинарии в Европе в Средние века.	2	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. Развитие кулинарии на Древней Руси.	Практические занятия 1. Семинар «Княжества Древней Руси». Заполнение сравнительной таблицы. Изучение материала по теме «Развитие кулинарии на Древней Руси».	2	
Тема 3.5 Монгольские завоевания.	Содержание учебного материала 1. Образование Монгольской империи. Чингисхан. Поход Батыя 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 по теме	2	
Тема 3.8 Культура и быт Древней Руси.	Практические занятия 1. Семинар «Культура и быт Древней Руси». Изучение материала по теме «Блюда и кулинария Древней Руси». Защита презентаций.	2	

Тема 3.9	Практические занятия	2	
Контрольная работа по теме: «Древняя Русь».	Выполнение письменного задания по теме: «Древняя Русь».		
<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</p> <p>3. Выполнение домашних заданий по разделу 3.</p> <p>Тематика:</p> <p>Особенности политического развития Европы в раннее средневековье.</p> <p>Соотношение понятий "Средневековье" и "феодализм".</p> <p>Факторы своеобразия византийской истории.</p> <p>Поварское и кондитерское дело в Средние века</p> <p>Роль церкви в средние века.</p> <p>Основные черты европейской культуры в средние века.</p> <p>Теории происхождения славян, их этнической территории.</p> <p>Взаимоотношения Руси и Византии. Кухня Древней Руси.</p> <p>Черты военно-политической деятельности первых христианских князей - Владимира и Ярослава Мудрого.</p>			
Раздел 4. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII вв.		44	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	
Новое время: понятие и цивилизация.	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 1791 г. Якобинский клуб. Крушение монархии. Установление якобинской диктатуры. Политика Директории. Бонапартистский переворот 18-19 брюмера.		1
Тема 4.2	Практические занятия	2	

Развитие культуры в новое время.	1. Мозговой штурм «Развитие культуры в новое время». Защита презентаций.		
Тема 4.3 Реформы Ивана Грозного.	Содержание учебного материала: 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.	2	
Тема 4.4 "Смутное" время на Руси.	Содержание учебного материала: 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".	2	1
Тема 4.5 Политический строй XVII в.	Содержание учебного материала: 1. А. Романов. Разрастание системы приказов. Работа Земских соборов и Боярской думы. Церковная реформа. Патриарх Никон. Правление Ф. Романова и Софьи. Изучение материалов по теме «Развитие поварского и кондитерского дела в России XVII в.»	2	1
Тема 4.6 «Бунташный век».	Практические занятия 1. Семинар «Бунташный век». Заполнение сравнительной таблицы.	2	
Тема 4.7 Русская культура в XIII-XVII вв.	Практические занятия 1. Семинар «Русская культура в XIII-XVII вв.». Заполнение таблицы.	2	
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.:	48	
	Теоретические занятия	24	
	Практические занятия	24	
Тема 4.8	Содержание учебного материала:	2	

Правление Петра I. Развитие европейской кухни в России во времена Петра I.	1.Правление Петра I. 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. Итоги Северной войны. Развитие европейской кухни в России во времена Петра I.		1
Тема 4.9 Эпоха дворцовых переворотов.	Содержание учебного материала: 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.	2	1
Тема 4.10 Внутренняя политика России во второй половине XVIII в.	Содержание учебного материала: 1. Политика "Просвещенного абсолютизма" Екатерины II. Укрепление сословного строя. Изучение материала по теме «Развития поварского и кондитерского дела в России в XVIII в.	2	1
Тема 4. 11 Внешняя политика России во второй половине XVIII столетия.	Содержание учебного материала: 1. Задачи внешней политики. Первая русско-турецкая война (1768-1774). Вторая русско-турецкая война (1787-1791). Разделы Польши.	2	1
Тема 4.12. Русская культура в середине XVIII в.	Практические занятия 1. Семинар «Русская культура в середине XVIII в.». Защита презентаций.	2	
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	Содержание учебного материала:	2	

развитие стран Запада во второй половине XVIII-XIX вв. Развитие поварского и кондитерского дела на Западе во второй половине XVIII-XIX вв.	1. Аграрная реформа как предпосылка промышленной революции в Великобритании. Латифундии в Латинской Америки. Фермерское хозяйство в США. Свобода торговли и протекционизм. Развертывание технического переворота в промышленности. Изучение материала по теме развития поварского и кондитерского дела на Западе во второй половине XVIII-XIX вв.		1
Тема 4.15. Политическое развитие западного мира в XIX в.	Содержание учебного материала: 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.	2	1
Тема 4.16. Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.	Практические занятия. 1. Семинар «Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.». Защита презентаций.	2	
Тема 4.17. Отечественная война 1812 г.	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.	2	1
Тема 4.18. Декабристы.	Практические занятия 1. Дискуссия «Декабристы». Заполнение сравнительной таблицы.	2	
Тема 4.19.	Содержание учебного материала:	2	

Внутренняя и внешняя политика России в годы правления Николая I.	1. Факторы внутренней политики. Усиление государственного аппарата. Задачи внешней политики. Кавказская война. Восстание в Польше 1830-1831 гг. Крымская война. Общественно-политическая мысль.		1
Тема 4.20. Реформы 60-70-х годов XIX в. Александр II.	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.	2	1
Тема 4.21. Русская культура XIX века. Развитие поварского и кондитерского дела в России XIX в.	Практические занятия. 1. Семинар «Русская культура XIX века». Защита презентаций по теме развитие поварского и кондитерского дела в России XIX в.	2	
Тема 4.22. Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."	Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."	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.

Подготовка презентации по теме «Развитие поварского и кондитерского дела в России во времена Петра I.»

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.

Подготовка презентаций по теме «Развитие поварского и кондитерского дела в России XVIII в.»

Составление хронологической таблицы «Дворцовые перевороты».

Реформы Екатерины II и их значение.

Составление плана-конспекта «Внешняя политика Российской империи второй половины XVIII в.».

Подготовка презентаций по теме «Развитие поварского и кондитерского дела на Западе во второй половине XVIII-XIX в.»

Составление хронологической таблицы «Отечественная война 1812г.».

Факторы формирования идеологии декабристов. «Северное» общество. «Южное» общество. Восстание декабристов.

Феноменологический взгляд на историю поварского и кондитерского дела.

Этапы развития поварского и кондитерского дела в России.

Подготовка презентаций по теме «Развитие поварского и кондитерского дела в России XIX в.»

Раздел 5. От новой истории к новейшей.

26

Тема 5.1.

Содержание учебного материала:

2

Мир в 1900-1914 гг.	<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.</p> <p>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.</p> <p>Территориальный раздел мира. Две тенденции в международной жизни начала XX в. Изучение материала по теме «Эволюция предприятий Эволюция предприятий поварского и кондитерского дела в странах Запада в начале XX в.»</p>		1
Тема 5.2 Революция 1905-1907 гг.	<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.</p> <p>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>	2	1
Тема 5.3 Первая мировая война.	<p>Практические занятия</p> <p>1. Семинар «Первая мировая война». Заполнение хронологической таблицы.</p>	2	
Тема 5.4 Февральская революция 1917г.	<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>	2	1

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. Развити предприятий поварского и кондитерского дела е в первой половине XX в. в странах Европы и США..	Содержание учебного материала: 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. 2. Мировой экономический кризис 1929-1933гг. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта. Кризис Версальско- Вашингтонской системы. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в первой половине XX в. в странах Европы и США. Политика "коллективной безопасности" в Европе. Мюнхенское соглашение.	2	1
Тема 5.7 Гражданская война.	Содержание учебного материала: 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.	2	1
Тема 5.8 Образование СССР.	Практические занятия 1. Семинар «Образование СССР». Заполнение сравнительной таблицы.	2	
Тема 5.9 Формирования тоталитарного режима в СССР. И.В. Сталин. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 20-30-е годы XX в.	Содержание учебного материала: 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. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 20-30-е годы XX в.	2	1
Тема 5.10 Внешняя политика СССР в 1930- е гг.	Практические занятия 1. Семинар «Внешняя политика СССР в 1930-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.	2	
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	
	1. Семинар «Периодизация Великой Отечественной войны». Заполнение таблицы.		
Тема 5.13 Великая Отечественная война.	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.

Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в первой половине XX в. в странах Европы и США.

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

Эволюция предприятий поварского и кондитерского дела

Принципы формирования СССР.

Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 20-30-е годы XX в.

Национализация предприятий поварского и кондитерского дела в России. Развитие индустрии предприятий поварского и кондитерского дела в период 1917 - 1940 гг.

Индустрия предприятий поварского и кондитерского дела в период Великой Отечественной войны.

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

Раздел 6. Соревнование социальных систем. Современный мир.		12
Тема 6.1	Практические занятия.	2
Послевоенное советское общество.	1. Семинар «Послевоенное советское общество». Составление конспекта на основе текста учебника.	
Тема 6.2	Практические занятия	2
СССР в 1950-1970-е гг. Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1950- 1980-е гг.	1. Семинар «СССР в 1950-1970-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника. Изучение материала по теме « Развитие предприятий поварского и кондитерского дела в СССР в 1950- 1980-е гг.»	
Тема 6.3	Практические занятия	2
«Перестройка» в СССР.	1. Семинар «Перестройка» в СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.	
Тема 6.4	Практические занятия	2

Распад СССР.	1. Урок -диспут «Распад СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 6.5 Экономические реформы 1990-х годов в России. Современные тенденции и перспективы развития предприятий поварского и кондитерского бизнеса.	Практические занятия 1. Семинар «Экономические реформы 1990-х годов в России». Изучение материалов по теме «Современные тенденции и перспективы развития предприятий поварского и кондитерского бизнеса».	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. Поварское и кондитерское дело в СССР. 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". Социально -экономические реформы 1990-х гг. Современные тенденции и перспективы развития поварского и кондитерского бизнеса. Перспективные профессии в сфере поварского и кондитерского дела в современной 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. Арташов 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. 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:

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 РГУ «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 (Скеписис: 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.	<p>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.</p> <p>Роль учебного предмета в профессиональной деятельности.</p> <p>Этапы развития поварского и кондитерского дела в мире.</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>
Древнейшая стадия истории человечества.	<p>Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества.</p> <p>Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община», «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация».</p> <p>Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием.</p> <p>Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности.</p> <p>Обоснование закономерности появления государства.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>

	<p>Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.</p> <p>Поварское и кондитерское дела в Древней Греции и Древнем Риме.</p>	
<p>Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</p>	<p>Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе.</p> <p>Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья.</p> <p>Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат».</p> <p>Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры.</p> <p>Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка.</p> <p>Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста».</p> <p>Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления.</p> <p>Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала).</p> <p>Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей.</p> <p>Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>

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, духовенства и др. (сообщение, презентация).

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна».

Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов.

Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов.

Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе.

Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи.

Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях.

Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии.

Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны.

Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, Реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах.

Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе.

Рассказ о наиболее значительных

	<p>народных выступлениях Средневековья. 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>Возникновение индустрии поварского и кондитерского дела на Ближнем Востоке, в Средней Азии, Закавказье.</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>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><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, рефератов.</i></p>

Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения.

Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».

Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений.

Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм».

Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во 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

	<p>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.</p> <p>Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.</p> <p>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.</p> <p>Составление характеристик деятелей Просвещения.</p> <p>Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).</p> <p>Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства.</p> <p>Составление характеристик активных 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 революции.</p> <p>Отличительные черты поварского и кондитерского дела в Новое время. Национальные кухни в Новое время. Роль кулинарии в развитии туризма и гостеприимства.</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</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>

века на примерах разных стран.
Раскрытие сущности причин
неравномерности темпов развития
индустриальных стран в начале XX века.
Объяснение и применение в
историческом контексте понятия
«пробуждение Азии».
Сопоставление путей модернизации
стран Азии, Латинской Америки в начале
XX века; выявление особенностей
отдельных стран.
Объяснение, в чем заключались задачи и
итоги революций в Османской империи,
Иране, Китае, Мексике.
Объяснение, в чем заключались главные
противоречия в политическом,
экономическом, социальном развитии
России в начале XX века.
Представление характеристики Николая II
(в форме эссе, реферата).
Систематизация материала о развитии
экономики в начале XX века, выявление
ее характерных черт.
Систематизация материала об основных
событиях российской революции 1905—
1907 годов, ее причинах, этапах,
важнейших событиях (в виде хроники
событий, тезисов).
Объяснение и применение в
историческом контексте понятий:
«кадеты», «октябристы», «социал-
демократы», «Совет», «Государственная
дума», «конституционная монархия».
Сравнение позиций политических партий,
созданных и действовавших во время
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 революционных событий февраля 1917 года.

Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета.

Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года.

Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года,

	<p>сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В.И.Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута). Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе. Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий. Развитие поварского и кондитерского дела в США. Развитие поварского и кондитерского дела в Англии. Применение новейших технологий в поварском и кондитерском деле.</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. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков. Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий, тестов.</i></p>

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.

Развитие поварского и кондитерского дела в период 1917 - 1940 гг. Индустрия поварского и кондитерского в послевоенный период. Современное состояние индустрии питания в России.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Алукриева Э.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 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	Уровни 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 Развитие скоростно-силовых качеств.	12.	Развитие скоростно – силовых качеств. Упражнение на формирование правильной осанки. Развитие гибкости активной. Поднимание туловища в сед из положения лёжа - тест.	2
	13.	Развитие скоростно – силовых качеств. Развитие гибкости (активной и пассивной). Зачет: Ю – подтягивание Д – пресс. Учебная	2

		игра.	
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			
<p>1. Упражнение для мышц плечевого пояса.</p> <p>2. Упражнение для растягивания мышц.</p> <p>3. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа.</p> <p>4. Приседание 2 серии по 30 сек.</p> <p>5. Упражнение для мышц спины.</p> <p>6. Упражнение для мышц брюшного пресса.</p> <p>7. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа.</p> <p>8. Упражнение для мышц спины.</p> <p>9. Упражнение для мышц брюшного пресса.</p> <p>10. Комплекс ОРУ.</p>			
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
Тема 5.2 Кроссовая подготовка	2.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Развитие физических качеств.	2
	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	Умение влиять с помощью оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений для утренней гимнастики. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений, проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов. 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). Уметь правильно дышать. 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) Правильное выполнение техники прыжка в длину с места, прыжка в длину с разбега, техники метания мяча и гранаты. Использовать специальные и подготовительные упражнения в беге.	<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 для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).</p> <p>Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i></p>

	производственной гимнастики.	
Общая физическая подготовка (ОФП и здоровье, ОРУ, прикладные упражнения, акробатические упражнения)	<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>	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>
Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов	<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>	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 «14» июня 2022 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 выработать 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 природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- 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.Факторывлияющие 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			
7.Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укреплению здоровья.	2		

Самостоятельная работа по разделу 1:			
В процессе самостоятельной работы использование «Сборника практических заданий» по ОБЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов.			
- факторы влияющие на здоровье человека;			
- биологические ритмы;			
- принципы рационального питания;			
- механизм воздействия алкоголя на организм человека;			
- опасность пассивного курения.			
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. Государственная система обеспечения безопасности населения		16	
Тема 2.1. Государственная система обеспечения безопасности населения	Содержание учебного материала		
	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	2		

	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.		
	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 (<i>решение ситуационных задач и обучение навыкам</i>).		
	Практические занятия	2	
	6.Первая доврачебная помощь при электротравмах. Правила искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца. (<i>решение ситуационных задачи и обучение навыкам</i>).		
	Защита проектов.		
<p>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).</p>			
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Всего:	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	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. 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.	<i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i>
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. 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. 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. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья	<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>	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. 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); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; 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. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. 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>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная 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. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>

	<p>военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника 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>

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В.Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С.Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
АСТРОНОМИЯ**

Калининград

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова 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, Лавуазье, 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;
- выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- решать задачи на применение изученных астрономических законов;
- осуществлять самостоятельный поиск информации естественного 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 1. Наблюдение – основа астрономии. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	2
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 Семинар Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Точное время и определение географической долготы. Календарь.	2	
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](http://www.zapmeta.ru/)

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 Edurage. 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>

<p>Раздел 2. Основы практической астрономии.</p>	<p>-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.</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
<p>Раздел 3. Строение солнечной системы.</p>	<p>-формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака;</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос</i></p>
<p>Раздел 4. Природа тел солнечной системы.</p>	<p>-определять и различать понятия (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты);</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
<p>Раздел 5. Солнце и звезды.</p>	<p>-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;</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
<p>Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.</p>	<p>-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);</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none">-формулировать закон Хаббла;-определять расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости Сверхновых;-оценивать возраст Вселенной на основе постоянной Хаббла	
--	---	--

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
МАТЕМАТИКА
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 «14» июня 2022г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова 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 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 «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 Повторение базисного материала курса алгебры основной школы	Содержание учебного материала	4	
	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 Прямые и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала:	8	
	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.	2	1

	Перпендикулярность двух плоскостей.		
	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. Усеченная пирамида.	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:			

<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> <p>3. Выполнение домашних заданий по разделу 3.</p> <p>4. Выполнение индивидуального проектного задания-создание презентаций по темам: «Призмы», «Пирамиды».</p> <p>5. Создание моделей многогранников</p> <p>Домашние задания по разделу 3: Решение задач на нахождение элементов и поверхности призм. Решение задач на нахождение элементов и поверхности пирамид.</p>			
Раздел 4. Тела вращения		15	
<p>Тема 4.1 Тела вращения</p>	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	
<p>Самостоятельная работа по разделу 4:</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> <p>3. Выполнение индивидуальных (создание презентаций, моделей) и домашних заданий по разделу.</p> <p>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.</p>			
Раздел 5. Измерения в геометрии		20	
<p>Тема 5.1 Измерения в геометрии</p>	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).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 6.			
4. Выполнение индивидуального проектного задания.			
5. Участие в онлайн-олимпиаде по геометрии.			
Домашние задания по разделу 6:			
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.			
Задания учебника Алимов Ш.А. «Алгебра и начала анализа 10-11»			
Раздел 7. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства			27
Тема 7.1	Содержание учебного материала	8	
Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства	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	
Самостоятельная работа по разделу 7:			
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 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. Решение упражнений по разделу «Основы 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	Содержание учебного материала	6	
Функции, их свойства и графики	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	Содержание учебного материала:	16	

Производная и её применение	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).			

<p>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</p> <p>3. Выполнение домашних заданий по разделу 11.</p> <p>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.</p>			
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	
<p>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.</p> <p>Домашние задания по разделу 12: Упражнения на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение простейших задач по теории вероятностей.</p>			
Раздел 13. Математика в профессиональной деятельности специалиста общественного питания.		6	
Тема 13.1 Значение математики для профессиональной деятельности специалиста	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	6	
	1. Семинар: Математические методы исследования в индустрии общественного питания.	2	
	2. Составление и чтение диаграмм и графиков – статистических данных в индустрии общественного питания.	2	

общественного питания	3. Выполнение расчетов в индустрии общественного питания.	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. Математика: алгебра и начала математического анализа, М34 геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый и углубленный
2. Алимов, Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы: учеб.для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни. 8-е изд. - М.: Просвещение, 2020 - 463 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. Григорьева В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 368 с.
9. 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.ruЕдинаяколлекциидигитальныхобразовательныхресурсов
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, 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.</p> <p>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		

Производная и ее применение	<p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде.</p> <p>Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p> <p>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>
Первообразная и интеграл	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница.</p> <p>Вычисление первообразной для данной функции.</p> <p>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 работ</i></p>
УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА		
Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>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>
---	---	--

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

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В.Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С.Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ХИМИЯ
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 «14» июня 2022 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
объем часов	200
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	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

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. Практическое занятие: <u>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. Практическое занятие: <u>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	1,2
	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	
	2. Лабораторная работа: <u>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	1,2
	1. <u>Углеводы, их классификация и значение. Моносахариды, дисахариды и полисахариды.</u> Химические свойства, строение. Применение глюкозы на основе свойств.	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. Практическое занятие: <u>Денатурация раствора белка куриного яйца.</u> Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции.	2	
	4. Практическое занятие: <u>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. Практическое занятие: <u>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. Контрольная работа по разделу «Органическая химия»	2	2	
Индивидуальный проект	Самостоятельная работа обучающихся: Поиск информации по теме проекта Обработка и систематизация информации Написание доклада	16	

	Составление презентации		
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа по разделу 1			
<ul style="list-style-type: none"> - 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», «Многообразии карбоновых кислот (щавелевая кислота как двухосновная, акриловая кислота как непредельная, бензойная кислота как ароматическая)», «Замена жиров в технике непивцевым 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. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала	4	1
	1. <u>Химические элементы. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.</u>	2	

	Способы существования химических элементов. Вещества постоянного и переменного состава. Масса атомов и молекул. Агрегатные состояния веществ. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.		
	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. <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	1,2
	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. <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. Ковалентная связь. Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность	2	1
	2. Практическое занятие: <u>Решение задач на написание</u>	1	

	механизмов образования разных типов химических связей. Схемы образования веществ с различным типом химических связей.			
	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. Практическое занятие <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		
	Лабораторная работа <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	
	1. <u>Дисперсные системы, их классификация.</u> Классификация дисперсных систем. Грубодисперсные и тонкодисперсные системы. Коагуляция в коллоидных растворах. Значение дисперсных систем.	2		
Тема 2.6. Химические реакции	Содержание учебного материала	10	1	
	1. <u>Классификация химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций. Обратимость химических реакций.	2		
	2. <u>Скорость химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций. Скорость химических реакций.	2		1
	3. Практическое занятие: <u>Решение задач на скорость химических реакций и обратимость химических процессов.</u>	2		
	4. <u>Обратимость химических реакций.</u> Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.	2		
	5. Практическое занятие: <u>Решение задач на обратимость химических</u>	2		

	<u>процессов.</u>		
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. <u>Электролитическая диссоциация. Электролиты и неэлектролиты.</u> 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.	Содержание учебного материала	12	

Основные классы неорганических и органических соединений	1. <u>Основные классы неорганических и органических соединений. Оксиды и их свойства.</u> Классификация неорганических соединений: оксиды, основания, кислоты, соли. Номенклатура различных классов.	2	1,2
	2. <u>Основания и их свойства.</u> Основания как электролиты. Классификация оснований. Химические свойства оснований. Способы получения оснований.	2	1,2
	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	1,2
	4. <u>Соли и их свойства.</u> Соли как электролиты. Классификация солей. Химические свойства солей. Способы получения солей.	2	1,2
	5. Лабораторная работа: <u>Составление уравнений реакций, отражающих химические свойства неорганических соединений.</u>	2	
	6. Практическое занятие <u>Решение задач по уравнениям химических реакций.</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	22	

	Написание доклада Составление презентации		
Самостоятельная работа по разделу 2:			
<ul style="list-style-type: none"> - 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., 2020
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., 2019
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., 2019
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., 2020

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
5. school-sektor.relarn.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: игры, семинары (вебинары), 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 прект 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</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>в химии на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации.</p>	
Органическая химия	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомологи.</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</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>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 источников(научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;</p> <p>связывать:изученный материал со своей профессиональной деятельностью.</p>	
<p>Общая и неорганическая химия</p>	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.</p> <p>Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений.</p> <p>Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.</p> <p>Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственнойсвязи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</p> <p>Характеристика элементов малых и больших периодов по ихположению в Периодической системе Д. И.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Менделеева</p> <p>Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа) и их соединений.</p> <p>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.</p> <p>Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</p> <p>Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии.</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>	
--	---	--

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
БИОЛОГИЯ
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Клюянова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 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, изменчивость 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.</u> Неорганические вещества клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов		1
Тема 1.2. Химическая организация клетки. Органические вещества клетки.	Содержание учебного материала Практическое занятие	2	1
	<u>1.Химическая организация клетки.</u> Органические вещества клетки.		
Тема 1.3. Строение и функции клетки. Эукариотическая клетка.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Строение и функции клетки.</u> Эукариотическая клетка. Органоиды клетки.		2
Тема 1.4. Строение и функции клетки. Прокариотическая клетка.	Содержание учебного материала	2	
	<u>1.Строение и функции клетки.</u> Прокариотическая клетка. Органоиды клетки.		
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 микроскопом на готовых микропрепаратах.	Практические занятия	2	2
	1.Наблюдения клеток грибов и бактерий под 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.		
Тема 2.2. Размножение организмов. Мейоз.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.		

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.		
Тема 3.9. Закономерности	Содержание учебного материала	2	

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.		
Тема 3.12 Генетика и селекция.	Содержание учебного материала	2	
	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.		
Тема 4.2. Изучение основных	Содержание учебного материала	2	

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. <u>Движущие силы эволюции.</u> 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. <u>Выявление приспособлений организмов к среде обитания.</u> Семинар		
Тема 4.7. Микроэволюция и макроэволюция.	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>Микроэволюция и макроэволюция.</u> Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции.		
Тема 4.8. Описание особенностей одного вида по морфологическому критерию.	Содержание учебного материала	2	
	Практические работы		
	1. <u>Описание особенностей одного вида по морфологическому критерию.</u>		
Тема 4.9. Описание особенностей разных видов одного рода по морфологическому критерию.	Содержание учебного материала Практические работы	2	2
	1. <u>Практические работы: Описание особенностей разных видов одного рода по морфологическому критерию.</u>		
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. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Антропогенез. Эволюция приматов.</u>		2
Тема 5.2 Факторы эволюции человека	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Факторы эволюции человека. Этапы эволюции человека. Человеческие расы.</u>		2
Тема 5.3 Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	1	
	1. <u>Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека. Семинар</u> 1. <u>Контрольная работа по разделу «Происхождение человека».</u>	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. Экология как наука. Экосистема, ее свойства. Виды экосистем. Смена экосистем. Агроценозы. Цепи питания.</u>		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. <u>Сравнительное описание двух экосистем.</u>		
Тема 6.4. Биосфера и	Содержание учебного материала	2	

человек.	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.		2
Тема 6.5. Описание и практическое создание искусственной экосистемы.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
Тема 6.6. Решение экологических задач.	1.Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Семинар		
	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.			
Раздел 7. Бионика.			
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 образовании».
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 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

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	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.

	отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране	
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.	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных

	Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки	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;
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. 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	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;
Основы селекции	Основы селекции растений	Экспертная оценка

растений, животных и микроорганизмов	,животных и микроорганизмов 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. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов	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;
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	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. 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 организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)	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;
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

<p>Микроэволюция и макроэволюция</p>	<p>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</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>Антропогенез</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Человеческие расы</p>	<p>Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях</p>	<p>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</p>
<p>Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты</p>

	<p>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</p>	<p>выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p>
<p>Биосфера — глобальная экосистема</p>	<p>Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на территории биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах</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>Биосфера и человек</p>	<p>Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей 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 экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения</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>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>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.</p> <p>Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике.</p> <p>Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве</p>	<p>Экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ФИЗИКА

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ

Калининград

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 «14» июня 2022 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова 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 повышения 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	
	<u>1. Взаимодействие тел. Законы динамики Ньютона.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Законы Ньютона».</u>	2	
	<u>2. 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	Содержание учебного материала	10	
	<u>1. Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии. Работа и мощность.</u>	2	1

сохранения в механике.	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: «Механика».	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: Решение задач по теме: « <u>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: « <u>КПД тепловых двигателей</u> ».	2	
	Практическое занятие: Решение задач по теме: « <u>Молекулярная физика. Тепловые явления</u> ». Подготовка к контрольной работе.	2	
	Контрольная работа по теме: « <u>Молекулярная физика. Тепловые явления</u> ».	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. <u>1.Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.</u>	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: « <u>Закон Кулона</u> ».	2	
	<u>2. Электрическое поле. Напряженность поля. Проводники и диэлектрики в электрическом поле.</u>	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: « <u>Напряженность поля</u> ».	2	
	<u>3.Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности.</u>	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: « <u>Потенциал. Разность потенциалов</u> ».	2	
	<u>4.Емкость. Конденсаторы, их соединение. Энергия заряженного конденсатора. Составление сиквейна.</u>	2	1
	Практическое занятие: Решение задач по теме: « <u>Емкость. Конденсаторы, их соединение</u> ».	2	
ИТОГО	1 семестр, в т.ч.:	80	
	Теоретические занятия	40	
	Практические занятия	40	
		2 семестр	
Тема 3.2. Законы постоянного	Содержание учебного материала	14	

тока.	<u>1. Электрический ток. Сила и плотность тока, напряжение, сопротивление. Закон Ома для участка цепи.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Электрический ток. Закон Ома для участка цепи».</u>	2	
	<u>86 2. Последовательное и параллельное соединение проводников. Закон Джоуля - Ленца. Мощность тока.</u>	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.</u> Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков.	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
Тема 3.5. Электромагнитная индукция.	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Сила Лоренца».</u>	1	
	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. Направление индукционного тока. Правило Ленца.</u>	1	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Правило Ленца».</u>	1	
	<u>3.Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Изучение явления электромагнитной индукции».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Магнитное поле. Электромагнитная индукция».</u> <u>Подготовка к контрольной работе.</u>	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	
	<u>1.Свободные и вынужденные механические колебания. Амплитуда, период, частота колебаний. Резонанс.</u>	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Колебания».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити».</u>	2	
	Практическое занятие: Тема: <u>«Измерение ускорения свободного падения при помощи маятника».</u>	2	
	<u>2. Электромагнитные колебания. Колебательный контур. Формула Томсона. Переменный электрический ток. Генерирование электрической энергии. Трансформатор.</u>	2	1

	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Переменный электрический ток. Трансформатор».</u>	2	
	<u>3.Производство, передача и использование электрической энергии.</u>	2	1
	<u>4.Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.</u>	2	1
	<u>5.Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Принципы радиосвязи.</u>	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. Свет как электромагнитная волна. Законы отражения и преломления света. Полное отражение.</u>	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>2. 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</u>	2	1

	энергии свободной частицы. Энергия покоя.		
	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.</u> Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Фотоны. Понятие о корпускулярно-волновой природе света. Давление света.	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Теория фотоэффекта. Фотоны».</u>	2	
	2. <u>Строение атома.</u> Опыты Резерфорда. <u>Квантовые постулаты Бора.</u>	2	1
	3. <u>Строение атомного ядра.</u> Энергия связи.	2	1
	Практическое занятие: <u>Решение задач по теме: «Строение атомного ядра. Энергия связи».</u>	2	
	4. <u>Открытие радиоактивности.</u> Правило смещения. Радиоактивные превращения.	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	
	<u>1.Строение и развитие Вселенной.</u>	2	1
	<u>2.Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Тёмная материя и тёмная энергия.</u>	2	1
	Практическое занятие: «Эволюция Вселенной».	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.

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.

Интернет- ресурсы:

1. [www. fcior. edu. ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
3. [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).
4. [www. globalteka. ru](http://www.globalteka.ru) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. [www. window. edu. ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. [www. st-books. ru](http://www.st-books.ru) (Лучшая учебная литература).
7. [www. school. edu. ru](http://www.school.edu.ru) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. [www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
9. [www. alleng. ru/edu/phys. htm](http://www.alleng.ru/edu/phys.htm) (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. [www. school-collection. edu. ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. [https://fiz.1september. ru](https://fiz.1september.ru) (учебно-методическая газета «Физика»).
12. [www. n-t. ru/nl/fz](http://www.n-t.ru/nl/fz) (Нобелевские лауреаты по физике).
13. [www. nuclphys. sinp. msu. ru](http://www.nuclphys.sinp.msu.ru) (Ядерная физика в Интернете).
14. [www. college. ru/fizika](http://www.college.ru/fizika) (Подготовка к ЕГЭ).
15. [www. kvant. mcsme. ru](http://www.kvant.mcsme.ru) (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. [www. yos. ru/natural-sciences/html](http://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,	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных

	<p>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 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>	самостоятельных работ
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>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>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>Законы сохранения в механике</p>	<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>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 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>2. Молекулярная физика. Тепловые явления.</p>		
<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</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,</p>

	<p>основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов. Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>	<p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Основы термодинамики</p>	<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления 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</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>законов термодинамики.</p> <p>Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>	
Свойства паров, жидкостей, твердых тел	<p>Измерение влажности воздуха.</p> <p>Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое.</p> <p>Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества.</p> <p>Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике.</p> <p>Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера.</p> <p>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.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
3.Электродинамика		
Электростатика	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической</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>проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>	
Постоянный ток	<p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</p> <p>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.</p> <p>Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона.</p> <p>Снятие вольтамперной характеристики диода.</p> <p>Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники.</p> <p>Установка причинно-следственных связей</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>
Магнитные явления	<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле.</p> <p>Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p> <p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля.</p> <p>Объяснение принципа действия электродвигателя.</p> <p>Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов.</p> <p>Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц.</p> <p>Объяснение роли магнитного поля</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>Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p> <p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей.</p> <p>Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>	
4. Колебания и волны		
Механические колебания	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний.</p> <p>Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины.</p> <p>Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины.</p> <p>Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</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>
Упругие волны	<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники,</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</p>

	<p>в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>	самостоятельных работ
Электромагнитные колебания	<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивности 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,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
Электромагнитные волны	<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. 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,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
5. Оптика		
Природа света	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

	<p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами.</p> <p>Расчет расстояния от линзы до изображения предмета.</p> <p>Расчет оптической силы линзы.</p> <p>Измерение фокусного расстояния линзы.</p> <p>Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>	<p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
Волновые свойства света	<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн.</p> <p>Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн.</p> <p>Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн.</p> <p>Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света.</p> <p>Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</p> <p>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.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
6. Квантовая физика		
Квантовая оптика	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений.</p> <p>Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.</p> <p>Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света.</p> <p>Измерение работы выхода электрона.</p> <p>Перечисление приборов установки, в</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,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>которых применяется безинерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов.</p> <p>Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p>	
Физика атома	<p>Наблюдение линейчатых спектров.</p> <p>Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое.</p> <p>Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов.</p> <p>Исследование линейчатого спектра.</p> <p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы.</p> <p>Наблюдение и объяснение принципа действия лазера.</p> <p>Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</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,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
Физика атомного ядра	<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона.</p> <p>Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера.</p> <p>Расчет энергии связи атомных ядер.</p> <p>Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях.</p> <p>Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим</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,</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т. д.).</p> <p>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>	
7. Эволюция Вселенной		
Строение и развитие Вселенной	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп.</p> <p>Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана.</p> <p>Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях</p> <p>Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной. Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной.</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. д.</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>
Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы	<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p> <p>Формулировка проблем термоядерной энергетики.</p> <p>Объяснение влияния солнечной активности на Землю.</p> <p>Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения.</p> <p>Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы</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>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В.Евсеева
«__» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С.Алукриева
«__» _____ 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАТИКА**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Информатика» 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.

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

Разработчик:

Цветаева Лариса Васильевна, преподаватель информатики ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № ___ от «___» ___ 20 ___ г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ СВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информатика

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Информатика» 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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл.

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

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

• личностных:

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

• метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

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

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

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- использовать умения для автоматизации коммуникационной деятельности;

- применять информационные образовательные ресурсы в учебной деятельности.

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 150 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 50 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	100
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	50
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика» (социально-экономический профиль)

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. Информационная деятельность человека			
Тема 1.1. Информационное общество.	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	<u>1. Введение. Техника безопасности. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальности. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.</u>	2	
	Самостоятельная работа: подготовка докладов. Выполнение проекта «Схема: история развития информационного общества».	1	
	<u>2. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составить список ссылок на ресурсы, подготовка доклада.	1	
	<u>3. Образовательные информационные ресурсы. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).</u>	2	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада	1	
	4. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Стоимостные характеристики информационной деятельности. <u>Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии.</u>	2	
	Самостоятельная работа: выполнение проектного задания.	1	
5. Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского	2		

	учета, юридические базы данных). <u>Портал государственных услуг. Госуслуги и электронное правительство.</u>	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада.	1
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу1:		
Выполнение проекта «Схема: история развития информационного общества».		
Составить список ссылок на ресурсы, имеющие непосредственное отношение к подготовке по специальности		
Выполнение проектного задания «Доклад: Новая экономика – экономика, основанная на информации и знаниях».		
Проектное задание: «Доклад: «Блез Паскаль и Вильгельм Лейбниц – создатели первых вычислительных машин».		
Проектное задание: «Доклад: «Первый компьютерщик – Чарльз Бэббидж, первая программистка – Ада Байрон (Лавлейс)».		
Проектное задание: «Найдите правовые нормы, реализующие ответственность граждан за нарушение правил использования лицензионного ПО, регулирования авторских прав на электронные источники информации, на размещение в сети информации аморального или агрессивного содержания».		
Раздел 2. Информация и информационные процессы		26
Тема 2.1. Представление и обработка информации	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	<u>1. Подходы к понятию информации и измерению информации.</u> Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации Представление информации в двоичной системе счисления.	2
	Самостоятельная работа:	1
	<u>2. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической информации</u>	2
	Самостоятельная работа:	1
	<u>3. Дискретное (цифровое) представление звуковой информации и видеоинформации.</u>	2
	Самостоятельная работа:	1
	<u>4. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.</u>	2
Самостоятельная работа: реферат	1	
Тема 2.2. Алгоритмизация и программирование	Содержание учебного материала	10
	Практические занятия	
	<u>1. Принципы обработки информации компьютером.</u> Программный	2

	принцип работы компьютера. <u>Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы.</u>		
	Самостоятельная работа структурная схема алгоритма.	1	
	2. <u>Алгоритмы и способы их описания.</u> Решение простейшего алгоритма.	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
	3. <u>Алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел.</u>	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
	4. <u>Алгоритмы нахождения сумм (или произведений) из двух, трех, четырех заданных чисел.</u>	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
	5. <u>Алгоритмы работы с элементами массива</u>	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
Тема 2.3. Компьютерные модели. Файловая система	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. <u>Примеры компьютерных моделей различных процессов.</u> Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.	2	
	Самостоятельная работа: описание табличной модели.	1	
	2. <u>Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Архив информации.</u> Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	3. <u>Файл как единица хранения информации на компьютере.</u> Атрибуты файла и его объем. Определение объемов различных носителей информации. Учет объемов файлов при их хранении,	2	

	передаче.	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров.	Содержание учебного материала	2
	Практические занятия	
	1.Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности. <u>АСУ различного назначения, примеры их использования.</u> Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности. Контрольная работа	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу2: Опишите табличную модель данных на примере расписания занятий. Проектное задание: «Создайте структурную схему алгоритма поиска среднего роста студентов группы, минимального и максимального значений роста студентов». Проектное задание: Подготовить реферат по истории развития языков программирования «Языки программирования: время, открытия, люди». Проектное задание «Доклад: Автоматизированные системы управления на предприятиях индустрии гостеприимства».		
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий		14
Тема 3.1. Архитектура компьютеров.	Содержание учебного материала	6
	Практические занятия	
	1. <u>Архитектура компьютеров.</u> Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Виды программного обеспечения компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	2.Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. <u>Программное обеспечение внешних устройств.</u> Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	2
	Самостоятельная работа: проектное задание	1

	3. <u>Операционная система. Графический интерфейс пользователя.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 3.2. Компьютерные сети.	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	1. <u>Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	2. <u>Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	1. <u>Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности</u>	2
	Самостоятельная работа: проектное задание.	1
	2. <u>Защита информации, антивирусная защита.</u>	2
	Самостоятельная работа: проектное задание.	1
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
Проектное задание: «Опишите состав и оцените стоимость ПК автоматизированного рабочего места в гостинице. Для подбора цифровых устройств и компьютера воспользуйтесь сайтами интернет-магазинов компьютерной техники».		
Проектное задание: «Подготовьте инструкцию «Профилактика вирусов ПК на основе используемой антивирусной программы».		
Проектное задание: «Подготовьте инструкцию по безопасности труда и санитарным нормам».		
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов		34
Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	Содержание учебного материала	10
	Практические занятия	
	1. <u>Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	2. <u>Использование систем проверки орфографии и грамматики.</u>	2

	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	3.Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	4.Программы – переводчики. Возможности систем распознавания текстов.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	5.Гипертекстовое представление информации.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
Тема 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1. <u>Электронные таблицы (табличный процессор). Назначение и основные функции.</u> Ячейка, абсолютная и относительная адресации ячеек. Ввод и редактирование данных (чисел, формул и текста).	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	-	
	2. <u>Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц</u> для выполнения учебных заданий.	2	
	Самостоятельная работа: проектное задание	1	
	3. <u>Мастер функций.</u> Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	4. <u>Построение диаграмм.</u> Средства графического представления статистических данных – деловая графика.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
5. <u>Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.</u>	2		

	Самостоятельная работа: проектное задание	1
Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных и система запросов на примерах БД различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления БД для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	Содержание учебного материала	6
	Практические занятия	
	<u>1.Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>2.Организация баз данных.</u> Структура базы данных. Типы данных. Заполнение полей баз данных.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>3.Возможности систем управления базами данных.</u> Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.	2
	Контрольная работа Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	<u>1.Создание графических и мультимедийных объектов.</u> Оформление электронных публикаций.	2
	Самостоятельная работа: доклад	1
	<u>2.Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.</u>	2
	Самостоятельная работа: создание презентации	1
	<u>3.Настройка презентации.</u> Использование презентационного оборудования.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>4.Знакомство с электронными гипертекстовыми книгами, электронными учебниками и журналами.</u>	2
Самостоятельная работа: доклад	1	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 4: Проектное задание: «Составьте таблицу учета оплаты коммунальных платежей за год. Наименование столбцов; Дата		

оплаты, Вид коммунального платежа, Всего начислено к оплате, Оплачено, Задолженность. Постройте график платежей за коммунальные услуги, расположив на оси X даты оплаты. Пересчитайте по текущему курсу коммунальные платежи в другой валюте и отобразите это на диаграмме).		
Проектное задание: «Мой интернет-магазин»		
Проектное задание: «Доклад: Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов».		
Проектное задание: «Доклад: Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения».		
Проектное задание: «Создание презентации о швейном предприятии».		
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии		16
Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	<u>1.Браузер.</u> Примеры работы с Интернет-магазином. Поиск информации с использованием компьютера. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>2.Поисковые системы.</u> Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.	2
	Самостоятельная работа: проектное задание	1
	<u>3.Передача информации между компьютерами.</u> Проводная и беспроводная связь. Провайдер. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>4.Электронная почта и формирование адресной книги.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях:	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	<u>1.Примеры сетевых информационных систем для различных направлений проф. деятельности (социальные сети, интернет-СМИ, дистанционное обучение и тестирование, сетевые конференции и форумы и пр.).</u>	2

электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.	Самостоятельная работа: проектное задание	1
	<u>2.Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.</u>	2
Тема 5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	<u>1.Методы и средства создания и сопровождения новостной ленты интернет-газеты</u> (на примере раздела сайта образовательной организации).	2
	Самостоятельная работа: проектное задание	1
	<u>2.Методы и средства создания и сопровождения сайта эл. журнала.</u> Защита проектов. Дифференцированный зачет	2
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 5: Проектное задание: «Создание web-страницы с помощью языка разметки гипертекста HTML». Проектное задание: «Пройдите онлайн-тестирование на сайтах abiturcenter.ru, ege.sdangia.ru». Проектное задание: «Найдите новости о последних достижениях в области информационных технологий». Проектное задание: «Создание резюме: ищу работу». Проектное задание: «Зарегистрируйтесь и примите участие на форуме «Информационные технологии в образовании» на сайте http://pedsovet.org/forum/ ».		
Всего		150

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование кабинета информатики и информационных систем:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая немеловая доска;
- наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- проекционный экран;
- принтер цветной струйный;
- принтер черно-белый лазерный;
- компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения;
- сервер;
- блок питания;
- источник бесперебойного питания;
- наушники с микрофоном;
- цифровой фотоаппарат;
- видеокамера;
- сканер;
- колонки.

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

Программное обеспечение:

- Операционная система Windows XP, приложения
- Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
- Офисные программы Microsoft: Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Access
- Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу « Информатика »

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Для студентов:

1. Цветкова М.С. Информатика (5-е изд., стер.) учебник 2018 г.
2. Михеева, Е.В, Титова, О.И. «Информатика. Практикум. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования» 2018 г, изд. 2-е

Для преподавателей:

1. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика : Учебник. – М.: 2017
2. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017

3. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс. – М., 2017
4. 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.)
5. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
6. 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".
7. 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).
8. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.
9. Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013
10. Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2013
11. Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. – М.: 2014

Дополнительная литература

1. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ [Текст]: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С.Цветковой. — М., 2013.
2. Д.М. Златопольский Простейшие методы шифрования текста [Текст]. – М.: Чистые пруды, 2007 – 32 с.
3. Тексты демонстрационных тестов по информатике в форме и по материалам ЕГЭ 2004-2017 гг.

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-проект, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, мозговой штурм, кейс-метод, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

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.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. Введение. Информационная деятельность человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Приведение примеров информационных ресурсы общества, образовательных информационных ресурсов. • Работа с программным обеспечением, инсталляция программного обеспечения (в соответствии с направлением профессиональной деятельности) • Умение определять стоимостные характеристики информационной деятельности. • Организовывать обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет. 	<p><i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>
<p>2. Информация и информационные процессы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Умение представлять текстовую, графическую, звуковую информацию в цифровом виде. • Умение представлять числовую информацию в различных системах счисления • Умение работать с алгоритмами, их описывать, разбивать задачу на отдельные логические элементы • Умение анализировать программный код и пользование основными операторами языка программирования высокого уровня • Проведение исследования на основе готовой компьютерной модели 	<p><i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Умение производить расчет объемов информации 	
3. Средства информационных и коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> • Работа с основными устройствами ПК, знание их назначений и характеристик • Умение пользоваться разными внешними устройствами ПК, подключать и настраивать их • Умение пользоваться различными видами ПО используемого в различных направлениях профессиональной деятельности • Умение работать в операционной системе, знание ее основных объектов • Производство подключения компьютера к локальной и глобальной сети. • Умение защищать информацию, пользоваться программами антивирусной защиты. • Пользование комплексом профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места 	<i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i>
4. Технология создания и преобразования информационных объектов	<ul style="list-style-type: none"> • Пользование системами проверки орфографии • Умение верстки текста и создание компьютерных публикаций • Умение пользование шаблонами текстового редактора • Умение пользоваться основными возможностями электронных таблиц, • Умение пользоваться основными возможностями презентационных программ • Умение работы в программах АСУ и компьютерного черчения. • Пользование программами видео и аудиомонтажа • Умение пользования основными функциями БД • Умение работы с архивами и программами-архиваторами 	<i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i>
5. Телекоммуникационные технологии	<ul style="list-style-type: none"> • Представление возможностей технических и программных средств телекоммуникационных технологий. • Умение настройки интернет-браузеров, пользование интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр. 	<i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Умение искать информацию с использованием компьютера. • Пользование программными поисковыми сервисами • Умение использования ключевых слов, фраз для поиска информации, знание комбинаций условия поиска. • Умение подключать модем. • Пользование ящика электронной почты и настройка его параметров, формирование адресной книги. • Представление о средствах создания и сопровождения сайта. • Умение использования средств общения в реальном времени в интернете 	<p><i>результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>
--	---	---

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

«___» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

Калининград

Программа учебной дисциплины «Английский язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее-СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: 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 дисциплин общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № _____ от «___» _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

21. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Английский язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин

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

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

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать общими компетенциями**:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **243** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;

самостоятельной работы обучающегося **81** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	206
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	-
лабораторные работы	-
практические занятия	156
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
в том числе:	
составление сообщения, рассказа	20
чтение и перевод текста, статьи	25
подготовка и составление презентации	6
Составление диалогов	5
работа по учебнику, выполнение упражнений	25
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык»

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
2 курс		84	
Тема №1 Shopping \Покупки.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	20	
	1. В супермаркете. Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Чтение текста, работа со словарем.	1	
	2. В супермаркете. Покупки Аудирование, Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текста, работа со словарем.	1	
	3. На рынке, на восточном рынке Чтение текста	2	2
	Самостоятельная работа Чтение вслух образцов разговорных тем.	1	
	4. На рынке, на восточном рынке Аудирование, Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Фонетические упражнения по формированию навыков произнесения наиболее сложных звуков английского языка.	1	
	5. Диалоги по теме Покупки	2	2
	Самостоятельная работа Составление словаря.	1	
	6. Притяжательный падеж Артикль Мн. число существительных.	2	2
	Самостоятельная работа Составление списка незнакомых слов и словосочетаний.	1	
	7. Настоящее простое время Конструкция there is/there are.	2	2
Самостоятельная работа Составить с новым словом словосочетания и предложения.	1		
8. Выполнение грамматических упражнений. Местоимения.	2	2	

	Самостоятельная работа Чтение, перевод текстов.	1	
	9. Чтение текстов.	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текста по теме.	1	
	10. Выполнение грамматических упражнений. Местоимения.	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текста по теме.	1	
	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - составление диалогов; - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала; - работа по учебнику, выполнение упражнений.		
Тема №2 At the restaurant/В ресторане	Содержание учебного материала	20	
	Практические занятия		
	1. Eating out in Moscow /Рестораны Москвы Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Чтение текста, работа со словарем.	1	
	2. Eating out. Аудирование, Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Определение форм единственного и множественного числа существительных.	1	
	3. Eating out in Kaliningrad. Рестораны, кафе Калининграда	2	2
	Самостоятельная работа Составление списка незнакомых слов и словосочетаний. Создание Презентации по теме.	1	
	4. В столовой колледжа/ В ресторане	2	2
	Самостоятельная работа Составить с новым словом словосочетания и предложения.	1	
5. At the college canteen Причастие II (Participle II) . пр. прошедшее время\Past Simple.	2	2	

	Самостоятельная работа Диалоги по теме с применением модальных глаголов.	1	
	6. Диалоги по теме. Модальные глаголы	2	2
	Самостоятельная работа Составить диалоги по теме. Чтение текстов.	1	
	7. Диалоги по теме. Чтение текстов.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение лексических упражнений.	1	
	8. Выполнение лексических упражнений.	2	2
	Самостоятельная работа Написать сочинение, проработка конспекта.	1	
	9. Выполнение грамматических упражнений Причастие II (Participle II) . Past Simple.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений.	1	
	10. Выполнение грамматических упражнений Imperative Mood Повелительное наклонение /Modal verbs/Pronouns many, few, a few, much, little, a little, a lot of,...	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений.	1	
	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - составление сообщения. - подготовка и составление презентации. - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала.		
Тема №3 Meals at the USA and Great Britain\ Еда в США и Великобритании	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	16	
	1. Что едят американцы? Чтение текста	2	2
	Самостоятельная работа Создание презентации по теме.	1	

	2. Что едят американцы? Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме.	1	
	3. Что едят англичане? Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта, чтение текста.	1	
	4. Что едят англичане? Британская кухня.	2	2
	Самостоятельная работа Работа со словарем, составление диалога по теме.	1	
	5. Британская кухня. Развитие устной речи.	2	2
	Самостоятельная работа Работа со словарем, составление диалога по теме.	1	
	6. Диалоги по теме.	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текста, работа со словарем.	1	
	7. Выполнение лексических упражнений	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текста, работа со словарем.	1	
	8. Выполнение грамматических упражнений/ Чтение текстов	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию по теме.	1	
	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - составление сообщения - чтение и перевод текста - подготовка и составление презентации - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала.		
	Контрольная работа	2	
3 курс		102	

Тема №4 Russian cuisine/ Русская кухня	Содержание учебного материала	24	
	Практические занятия	2	
	1. Русская кухня. Чтение текста.		2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию по теме.	1	
	2. Русская кухня. Аудирование. Чтение.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме.	1	
	3. Русская кухня Развитие устной речи.	2	2
	Самостоятельная работа . Подготовить сообщение.	1	
	4. Блюда, рецепты (Специалитеты) русской кухни .Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию по теме.	1	
	5. Специалитеты русской кухни Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текста. Отработка темпа чтения.	1	
	6. Диалоги по теме Русская кухня.	2	2
	Самостоятельная работа Создание презентации по теме.	1	
	7. Аудирование и развитие диалогической речи по теме	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалога по теме.	1	
	8. Выполнение лексических упражнений.	2	2
Самостоятельная работа Выполнение лексических упражнений.	1		
9. Выполнение грамматических упражнений Past Participle, Simple Passive	2	2	
Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений Past Participle, Simple Passive	1		
10. Выполнение грамматических упражнений/ Предлоги. Оборот either/or.	2	2	
Самостоятельная работа: Выполнение упражнений из учебника.	1-		

	11. Чтение текстов.	2	2	
	Самостоятельная работа: Чтение и перевод текстов.	1		
	12. Чтение текстов. Диалоги по теме	2	2	
	Самостоятельная работа Перевод текста. Составление словаря.	1		
	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - чтение и перевод текста; - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала.			
	Тема №5 Cooking / Приготовление блюдов	Содержание учебного материала		
		Практические занятия	22	
		1. Preparing for the party. Подготовка к вечеринке. Чтение.	2	2
		Самостоятельная работа Перевод текста.	1	
		2. У Вас сегодня гости Развитие навыков говорения и письма.	2	2
Самостоятельная работа Написать письмо.		1		
3. Что такое фондю? Чтение текста по теме.		2	2	
Самостоятельная работа Ответы на вопросы преподавателя.		1		
4. Диалоги по теме.		2	2	
Самостоятельная работа Составление диалогов по теме.		1		
5. Диалоги по теме.	2	2		
Самостоятельная работа Выучить диалог.	1			
6. Методы приготовления блюд. Причастие 1.	2	2		
Самостоятельная работа	1			

	Составление сообщений по теме.			
	7. Методы приготовления блюд Пассивный залог, Причастие I и II	2	2	
	Самостоятельная работа Перевод текста.	1		
	8. Выполнение лексических и грамматических упражнений Продолженное время. Местоимения each, every; other, another; one.	2	2	
	Самостоятельная работа Выполнение лексических и грамматических упражнений.	1		
	9. Рецепты блюд Чтение текстов	2	2	
	Самостоятельная работа Выполнение лексических и грамматических упражнений.	1		
	10. Рецепты блюд Чтение текстов.	2	2	
	Самостоятельная работа	1		
	11. Повторение. Аудирование. Развитие устной речи.	2	3	
	Самостоятельная работа Перевод текста. Развитие устной речи.	1		
	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - чтение и перевод текстов; - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала; - работа по учебнику, выполнение упражнений.			
Тема №6 Service Обслуживание	Содержание учебного материала	22		
	Практические занятия			
	1. Обслуживание. Виды меню. Чтение текста	2		2
	Самостоятельная работа Составление меню.	1		
	2. Планирование меню Аудирование.	2		2
	Самостоятельная работа Составление меню.	1		

3.	Сервировка стола. Новые слова. Чтение текста	2	2
Самостоятельная работа Новые слова. Чтение текста.		1	
4.	Сервировка стола. Развитие устной речи	2	2
Самостоятельная работа Составить сообщение.		1	
5.	Выбор вина. Чтение текста. Аудирование	2	2
Самостоятельная работа Перевод текста.		1	
6.	Меню Совершенное время.	2	2
Самостоятельная работа . Совершенное время. Составить 10 предложений.		1	
7.	Совершенное время Выполнение грамматических упражнений.	2	2
Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений.		1	
8.	Диалоги по теме Обслуживание.	2	2
Самостоятельная работа Составление диалога.		1	
9.	Выполнение лексических упражнений. Аудирование	2	2
Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений.		1	
10.	Выполнение лексических упражнений. Аудирование	2	
Самостоятельная работа Подготовка и составление презентации;		1	
10	Контрольная работа	2	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			

	- чтение и перевод текста; - подготовка и составление презентации; - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала.		
4 курс		57	
Тема №7 My profession/ Моя профессия	Содержание учебного материала	30	
	Практические занятия		
	1. Моя профессия. Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Чтение текста – «Моя профессия»	1	
	2. Моя профессия. Развитие устной речи.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение.	1	
	3. Food safety Безопасность пищи Чтение текста	2	2
	С амостоятельная работа Чтение текста. Развитие устной речи.	1	
	4. Food safety. Безопасность пищи Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме.	1	
	5. Как я попал в кулинарию. Чтение текста. Аудирование.	2	2
	Самостоятельная работа Чтение, перевод текста.	1	
	6. Как я попал в кулинарию. Развитие устной речи	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Как я попал в кулинарию»	1	
	7. Поиск работы Резюме	2	2
	Самостоятельная работа Составить диалог «Поиск работы»	1	
	8. Поиск работы Анкета Диалоги.	2	2
Самостоятельная работа Составить диалог.	1		
9. Чтение текстов.	2	2	
Самостоятельная работа	1		

	Подготовить презентацию по теме «Моя профессия».		
	10. Подготовка проектов, презентаций сообщений	2	3
	Самостоятельная работа Чтение, перевод текста.	1	
	Самостоятельная работа по теме7: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: - подготовить презентацию - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала; - работа по учебнику, выполнение упражнений.		
Тема №8 Healthy food/ Здоровое питание	Содержание учебного материала	18	
	Практические занятия		
	1. Здоровое питание.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Здоровое питание».	1	
	2. Вегетарианство.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Вегетарианство».	1	
	3. Как сбросить вес.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Как сбросить вес».	1	
	4. Витамины.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Витамины».	1	
	5. Сложное дополнение.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение лексических упражнений.	1	
	6. Сложноподчинённое предложение.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение «Рецепты блюд».	1	
7. Рецепты блюд. Чтение текстов.	2	2	
Самостоятельная работа Подготовить презентацию.	1		

	8. Составление рецептов блюд.	2	
	<p>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).</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и составление презентации; - работа по учебнику, повторение лексико-грамматического материала; - работа по учебнику, выполнение упражнений. 		
Дифференцированный зачёт	2		
Всего:	206		

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ учебно-методический комплекс по дисциплине;
- ✓ наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями, портреты философов.

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. Агабекян, И.П. Английский язык: сервис и туризм: учебное пособие/ И.П. Агабекян – М.: Проспект, 2015. - 240 с
2. Безкоровайна Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайна. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
3. Голубев, А.П. Английский язык (18-е изд.) учебник./ - М. Издательский центр «Академия», 2018.- 320с.

Дополнительные источники:

1. S.Gore, D.Smith. English for socializing. учебное пособие. - Oxford University press, 2009
2. Soars J. Headway Pre-Intermediate. Oxford. 2009.
3. Цветкова И.К. English Grammar practice with answers. Уч. пособие - М.: Иностранный язык. 2010;
4. Англо-русский научно-технический словарь (The English-Russian Scientific Dictionary): около 140 тыс. статей. - 7-е изд., испр. и доп. АБВУУ, Масловский Е. К., 2011
5. Англо-русский и русско-английский словарь.

Интернет ресурсы:

- www.englishteachers.ru;
- <http://www.study.ru/>;
- www.english.language.ru;
- <http://www.englishonline.co.uk>; www.britishcouncil.org

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	- собеседование во время практического занятия; - ролевая игра.
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	- перевод профессионально-ориентированного текста с использованием словаря в письменной форме
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	- практические задания в устной и письменной форме – составление презентаций, монологических высказываний, сообщений, рефератов и др. по заданным темам
Знать:	
- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	- собеседование, тесты, контрольные работы, дифференцированный зачёт.
ОК 1- ОК9	- практические задания в устной и письменной форме – составление презентаций, монологических высказываний, сообщений, рефератов и др. по заданным темам - ролевая игра. - собеседование, тесты, контрольные работы, дифференцированный зачёт.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень)

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 № от _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовый уровень).

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

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

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.)		30	
Тема 1.1 Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Ближний круг или ближайшее зарубежье России. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений. Формирование содружества независимых государств позволило сделать процесс распада СССР максимально бесконфликтным.		
	Самостоятельная работа Конспект «Интернациональные идеи создания СНГ».	1	
Тема 1.2 Провозглашение независимости республиками СССР.	Практическое занятие	2	
	1.Работа с текстом по теме «Провозглашение независимости республиками СССР».		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений «Статус Калининграда после распада СССР», «Стремление политических элит, новых государств к полной самостоятельности».	1	
Тема 1.3 Локальные конфликты на постсоветском пространстве.	Практическое занятие	2	
	1.«Локальные конфликты на постсоветском пространстве». Защита сообщений: «Приднестровский конфликт», « Грузино-южноосетинский конфликт», «Украинский политический кризис 2013 – 2014 гг».		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Приднестровский конфликт», « Грузино-южноосетинский конфликт», «Украинский политический кризис 2013 – 2014 гг».	1	
Тема 1.4 Миссия	Содержание учебного материала:	2	

сверхдержав.	1.Назначение ООН, НАТО, ЕС в решении вопросов национальной безопасности государств. В поисках решения проблем глобальной безопасности. Основные мировые державы, различные подходы и принципы в решении важных международных вопросов. США и принципы экзаменатора и двойных стандартов. Россия и Китай - сосредоточение условий для собственного экономического прорыва. Россия и ее идеология многополярного мира.		1
	Самостоятельная работа подготовка сообщений по теме «Миссия сверхдержав».	1	
Тема 1.5 Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Китай самый молодой центр геополитической силы. Китай и проблемы его внутреннего развития. Китай бросает вызов региональному доминированию Японии и глобальному доминированию США.		1
	Самостоятельная работа Напишите политический портрет лидера КНР по плану: -Биография -Внутренняя политика -Внешняя политика. Персоналии на выбор: Мао Цзедун, Дэн Сяопин, Ху Цзиньтао, Цзян Цземинь.	1	
Тема 1.6 Международные отношения в конце XX- XXI века.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Проблемы разоружения в конце XX-XXI века. Инициативы В.В. Путина в области ядерного разоружения. борьбы с терроризмом, международной безопасности. Встречи президентов США Д. Буша и президента России В.В. Путина в ноябре 2001г. и в мае 2002 г. Признание со стороны США России страной с рыночной экономикой. Провал операции по «разоружению» Ирака.		1
	Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта по теме «Международные отношения в конце XX-XXI века»	1	
Тема 1.7	Содержание учебного материала:	2	

Внешнеполитический курс современной России.	1. Концепция внешней политики Российской Федерации. Современная внешнеполитическая стратегия России. Внешнеполитические интересы России. Отношения с Западом. Восточное направление.		1
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Внешнеполитические события с участием России».	1	
Тема 1.8 Внешнеполитические события с участием России.	Практическое занятие	2	
	1. Защита презентаций по теме « Внешнеполитические события с участием России ».		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Ирано - иракский конфликт».	1	
Тема 1.9 Отношение мира к ирано-иракскому конфликту.	Практическое занятие	2	
	1. Защита рефератов на тему « Отношение мира к ирано-иракскому конфликту ».		
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе. Параграфы: 30, 32, 36, 38.	1	
	Контрольная работа по разделу 1 «Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.)».	2	3
Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.		12	
Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. Операция "Решительная сила" против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане "Несокрушимая свобода", направленная против режима талибов и террористической сети "Аль-Каида". Договор о нераспространении ядерного оружия и его неспособность сдерживать распространение ядерного вооружения. Атомные оружейные программы Ирака и КНДР - новая угроза мира.		1

	Самостоятельная работа Оформление конспекта по теме «Региональные конфликты с глобальными последствиями»	-	
Тема 2.2 Военные конфликты конца XX-начала XXI вв.	Содержание учебного материала:	2	1
	1.Операция «Решительная сила» против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане «Несокрушимая свобода», направленная против режима талибов и террористической сети «Аль-Каида».		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала.	1	
Тема 2.3 Глобальная безопасность.	Практическое занятие	2	
	1.Составление конспекта на основе текста учебника. «Глобальная безопасность».		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по теме «Терроризм».	1	
Тема 2.4 Виды терроризма.	Практическое занятие	2	
	1.Защита рефератов по теме «Виды терроризма».		
	Самостоятельная работа Составление схемы «Виды терроризма».	1	
Раздел 3. Россия в формирующемся глобальном мире		28	
Тема 3.1 Политическая система современной России	Содержание учебного материала	2	1
	1.Политическая система: понятие, структурные элементы. Основы конституционного строя России. Участники политического процесса.		
	Самостоятельная работа Характеристика одной из политических партий современной России по плану: 1.Когда создана партия. 2.Лидеры. 3.Основные цели и программные установки.	1	

Тема 3.2 Внутриполитическое развитие России на рубеже XX – XXI вв.	Практическое занятие «	2	
	Семинар по теме «Внутриполитическое развитие России на рубеже XX – XXI вв.».		
	Самостоятельная работа Напишите политический портрет президента России по плану: 1.Биография. 2.Достижения во внутренней политике 3.Достижения во внешней политике. Персоналии на выбор: Б.Н.Ельцин, В.В. Путин, Д.А.Медведев	1	
Тема 3.3 Российское общество и культура.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Противоречивые тенденции и процессы в культурной жизни: деидеологизация, интеграция в глобальное информационное пространство, появление новых тем и жанров, постмодернизм. коммерциализация искусства, "расползание" массовой культуры, индустрия досуга. Возрождение историко-культурных традиций и наследия народов России. Российская наука и образование в эпоху глобальных перемен.		
	Самостоятельная работа Подготовить сообщения о современных деятелях культуры.	1	
Тема 3.4 Религиозная жизнь многоконфессионального общества.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Взаимосвязь религии и общества: сакрализация, секуляризация. Сферы проникновения религии. Формы секуляризации. Тенденции духовной жизни современной России. Ценности российского общества. Религиозная организация и её признаки. Конфессия. Христианство (православие, католицизм, протестантизм). Ислам (тюркоязычные народы). Буддизм (калмыки, буряты). Языческие верования (мордва, мари).		
	Самостоятельная работа Подготовить презентации «Современные российские учёные».	1	
Тема 3.5 Новые имена в российской науке и искусстве.	Практическое занятие	2	
	1.Защита презентаций по теме «Новые имена в российской науке и искусстве».		
	Самостоятельная работа презентации «Новые имена в российской науке и искусстве».	1	

Тема 3.6 Россия в мире.	Содержание учебного материала:	2	1
	1.Основные направления внешней политики России: ближнее зарубежье, США и НАТО, ЕС. Россия как один из полюсов многополярного мира.		
Тема 3.7 Суверенная демократия как современная политическая система России.	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Россия как один из полюсов многополярного мира».	1	1
	Содержание учебного материала:	2	
	1.Суверенная демократия как современная политическая система России. Обеспечение единства страны. умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.		
	Самостоятельная работа Закрепление материала, работа с опорным конспектом	1	
Тема 3.8 Повышение качества жизни граждан России как основная цель государственной политики.	Практическое занятие	2	
	1.Анализ текстов посланий Президента В.В. Путина Федеральному Собранию РФ в 2004-2007 гг., статистическим источникам и данным социологических исследований).		
	Самостоятельная работа Сбор материалов о реализации национальных проектов в Калининградской области.	1	
Тема 3.9 Приоритетные национальные проекты: их реализация в регионах России.	Практическое занятие	2	
	1.Сбор, анализ и презентации региональных источников по теме.		
	Самостоятельная работа: подготовка к дифференцированному зачёту.	1	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		72	

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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:

1. Артёмов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.- 256с.
2. «История» под ред. С.И. Самыгина, М., КНОРУС, 2019 г.
3. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

Дополнительные источники:

1. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8
2. 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
3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

Интернет-ресурсы:

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>

<http://www.fershal.narod.ru/>

<http://www.geocities.com>

<http://www.hronos.km.ru>

<http://www.machaon.ru/hist/>

<http://battleship.spb.ru/>

<http://rjw.narod.ru/>

<http://closelook.narod.ru/>

<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>

<http://dynastie.narod.ru/>

<http://www.history.standart.edu.ru>

<http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html>

<http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia toc.htm>

<http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>

wikipedia.ORG/WIKI, Wikipedia.ORG/Блок НАТО

wikipedia.org/wiki

http://history/standart/edu/ru

http://www.inwar.info/hist.html

http://www.nato.bz/ru/balkan.html

Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств

http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-диспут, семинар, мини-лекции, коллективные решения творческих задач, вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки-викторины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: ориентирование в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявление взаимосвязи отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- 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.
знания: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных.	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических

<p>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 ООН, НАТО, ЕС и других 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>занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 1-ОК 9</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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

Разработчик: Невесенкова Е. Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № ____ от _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы исследовательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень).

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:**

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования

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

- методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
- этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
- технику эксперимента и обработку его результатов;
- способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;
- методы научного познания;
- общую структуру и научный аппарат исследования;
- виды охраняемых документов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать общими компетенциями:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности»

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	1	2
	<u>1.Цели и задачи учебной дисциплины.</u> Межпредметные связи. Значение дисциплины в профессиональной деятельности.		
	Практическое занятие	1	
	Определение области интересов для исследования		
Самостоятельная работа	1		
	Составление конспекта, определение области предполагаемого исследования.		
Раздел 1. Основные понятия научно-исследовательской деятельности		16	
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1.Понятие, типология и характеристика исследования.</u> Понятие исследования. Типология исследований. Характеристика исследования. Наука и ее роль в развитии общества. Нравственные начала исследовательской деятельности.		
	Самостоятельная работа	1	
	Определение применяемого типа исследования.		
Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса	Содержание учебного материала	2	2-3
	<u>1. Методы научного познания и этапы исследовательского процесса.</u> Методы научного познания. Общее понятие о методе и методологии. Методологические принципы. Основания классификации методов научного познания. Этапы исследовательского процесса.		
	Самостоятельная работа	1	
	Определение методов исследования		
	<u>2. Эмпирический и теоретический уровни исследования.</u>	1	3
Практическое занятие	1		
	1.Классификация методов научного познания		

	Самостоятельная работа Анализ методов исследования.	1	
	Практическое занятие 2.Эмпирические методы исследования (анкетирование, интервью)	2	
	Самостоятельная работа Отработка эмпирических методов исследования.	1	
	Практическое занятие 3.Теоретические методы исследования (моделирование – мысленный эксперимент)	2	
	Самостоятельная работа Отработка теоретических методов исследования.	1	
Тема 1.3. Способы представления результатов исследовательской деятельности	Содержание учебного материала 1.Доклад, реферат, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет и др.	2	2-3
	Самостоятельная работа Анализ требований к правилам оформления результатов исследовательских работ.	1	
	Практическое занятие 1.Сравнительный анализ изученных способов представления результатов исследовательской деятельности	2	
	Самостоятельная работа Выбор способа представления результатов исследовательской деятельности.	1	
	Практическое занятие 2.Написание рецензии на статью из журнала	2	
	Самостоятельная работа Составить алгоритм написания рецензии.	1	

Самостоятельная работа по разделу 1		
Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)		
Выполнение индивидуального задания (рефераты, сообщения, презентации)		
Создание исследовательских работ по выбранным темам		
Работа с нормативными документами		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
Подготовка сообщений на темы:		
Наука как поиск истины и часть духовного мира человека.		
Рациональное и эмоциональное восприятие окружающего мира в процессе научного познания.		
Эмпирические основы наук в архаических обществах.		
Знаменитые триумфы науки: VI в. до н.э. – III в. н.э.		
Основоположники метода проектов.		
Сообщение.		
Подготовка материала для проведения опроса (вид опроса по выбору студента).		
Раздел 2. Организация научного исследования		4
Тема 2.1. Логические законы и правила в практике научного исследования	Содержание учебного материала	1
	1 <u>Гносеология (теория познания): исходные принципы и проблемы.</u> Логические законы: закон тождества, закон противоречия (непротиворечивости), закон исключенного третьего, закон достаточного основания. Рассуждения и умозаключения. Дедукция и индукция.	
	Практическое занятие	1
	1. Составление тезисов исследования	
	Самостоятельная работа Составить алгоритм написания тезисов.	1
Тема 2.2. Этапы работы в рамках научного исследования	Содержание учебного материала	1
	1. Структура научно-исследовательской работы: введение, основная часть, заключение. Составление индивидуального рабочего плана, сбор первичной информации, стиль изложения материала.	
	Самостоятельная работа Повторение учебного материала. Подготовка к контрольной работе.	2
	Контрольная работа по теме: «Основные понятия и организация научного исследования»	1

2

1

Самостоятельная работа по разделу 2			
Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)			
Выполнение индивидуального задания (рефераты, сообщения, презентации)			
Создание исследовательских работ по выбранным темам			
Работа с нормативными документами			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Доказательства и опровержения.			
Тезис, аргументы и демонстрация.			
Убедительность доказательства.			
Введение, анализ источников, литературы.			
Работа над основной частью исследования.			
Заключение.			
Выводы.			
Подготовка доклада о научном исследовании.			
		16	
Раздел 3. Исследовательская работа студента			
<i>Тема 3.1. Учебно-исследовательская работа студента</i>	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Понятие, функции и общая характеристика УИРС.2</u> Понятие «Учебно-исследовательская работа студента» (УИРС). Функции УИРС. Общая характеристика УИРС.		2
	2. Содержание УИРС. Основные формы УИРС.	2	2
	Практическое занятие	1	
	1. Информационный поиск		
	Самостоятельная работа Составить схему "Виды УИРС", рассмотреть виды информационного поиска	1	
	2. <u>Метод проектов, как исследовательское обучение.</u> Понятия: проект, проектная деятельность. Виды проектов.	2	1
	Самостоятельная работа сайт «Учебный проект» http://wiki.iteach.ru , ознакомьтесь с правилами проектной деятельности	1	
Тема 3.2. Научно-	Содержание учебного материала	1	

исследовательская работа студента	1. <u>Функции, содержание и общая характеристика НИРС.</u> Функции НИРС. Общая характеристика НИРС. Планы НИРС. Содержание НИРС.		3
	Практическое занятие	1	
	1. Составление и заполнение таблицы - Основные формы НИРС: курсовая работа, дипломная работа, доклад на научной (научно-практической) конференции, семинаре и др.		
<i>Тема 3.3. Технология подготовки курсовой работы</i>	Самостоятельная работа Общая характеристика отдельных форм НИРС (по выбору).	1	
	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Курсовая работа: назначение, цели, задачи.</u> Общие и специальные требования к курсовым работам.		2
	Практическое занятие	1	
	2. Составления алгоритма выполнения курсовой работы.		
<i>Тема 3.4. Технология подготовки дипломной работы</i>	Самостоятельная работа Анализ структуры курсовой работы.	1	
	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Дипломная работа: назначение, цели, задачи.</u> Общие и специальные требования к дипломным работам.		2
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию (найти в СМИ дипломную работу на любую тему).	1	
	Практическое занятие	2	
	2. Требования к представлению содержания и оформлению дипломной работы - анализ структуры дипломной работы.		
	Самостоятельная работа Внести необходимые исправления в ведении анализируемой дипломной работы (по форме)	1	
<i>Тема 3.5. Публичное выступление</i>	Практическое занятие	2	
	1. Публичная защита исследовательских работ. Публичная защита проектов.		3
	Самостоятельная работа Подготовка к защите проекта.	2	

Самостоятельная работа по разделу 3

Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)

Выполнение индивидуального задания (рефераты, сообщения, презентации)

Создание исследовательских работ по выбранным темам

Работа с нормативными документами

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращения к оппонентам, ответы на вопросы, заключительное слово.

Выбор темы учебно-исследовательской работы. Постановка цели, задач, гипотезы.

Сбор информации по своей проблеме исследования.

Способы обработки полученной информации. Составление текста доклада.

Организация и проведение исследовательской части работы, формирование отчета.

Оформление и демонстрация текста учебно-исследовательской работы.

Дифференцированный зачет**2****Всего:****60**

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, 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 или свободным 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. Бережнова, Е. В., Краевский, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: Учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования. 12-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. – 128с.
2. Пастухова, И. П., Тарасова, Н. В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования - М.: Академия, 2019. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Кузнецов, И. Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления: учебно-методическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 340 с.
2. Счастливая, Т.Н. Рекомендации по написанию научно-исследовательских работ / Т.Н. Счастливая // Исследовательская работа школьников. – 2016. - №4. – С. 34-45.
3. Сабитов, Р.А. Основы научных исследований / Учебное пособие, 2016.

Нормативный материал:

1. Конституция Российской Федерации (принята 12.12.1993).
2. Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
3. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».
4. ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».
5. ГОСТ 7.32-2001. «Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Интернет ресурсы:

1. Методические рекомендации по организации проектной и исследовательской деятельности обучающихся в образовательных учреждениях г. Москвы
<http://www.educom.ru/ru/documents/archive/advices.php>;
2. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» - <http://www.ict.edu.ru>;
3. Учебный проект - <http://wiki.iteach.ru>.

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:
лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, метод проектов, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
умение применять теоретические знания для решения конкретных практических задач	анализ и оценка результатов практических занятий, защита исследовательской работы или исследовательского проекта публичной демонстрацией
умение определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования	экспертная оценка определения цели, конкретных задач, выбора объекта и предмета исследовательской работы
умение осуществлять сбор, изучение и обработку информации	внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации
умение анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов	анализ проектов и исследовательских работ студентов прошлых лет
умение формулировать выводы и делать обобщения	контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений, конспектов, решение ситуационных задач)
умение работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования	внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации
Знания:	
методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы)	устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль, анализ успешности действий студентов в ходе проведения «мозгового штурма», рефлексии
этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы	анализ и контроль внеаудиторной самостоятельной работы студентов (проектная, реферативная работа, создание презентаций), анализ и оценка результатов практических занятий (составление схем)
техника эксперимента и обработки его результатов	

способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов	экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)
методы научного познания	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.
общая структура научного аппарата исследования	оценка структуры и содержания исследовательских работ обучающихся
ОК1.-ОК9.	<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.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«___» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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

Разработчик: Чугреев И.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки специалистов среднего звена по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать общими компетенциями:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Философия, её смысл, функции и роль в обществе		14	
Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Философия как любовь к мудрости, учение о мире в целом. Предмет философии. Структура философского знания. Основные разделы философии. Особенности и функции философии. Основной вопрос философии. Основные философские направления. Философия как любовь к мудрости, учение о мире в целом, специальный тип теоретизирования. Предмет философии. Структура философского знания. Основные разделы философии. Особенности и функции философии. Основной вопрос философии: Онтологические и гносеологические основания. Основные философские направления. Античная философия (от мифа к логосу), её особенности и периодизация). Досократический период античной философии(Фалес и Милетская школа, Пифагор и пифагорейцы, Гераклит, Парменид и Элейская школа, Эпикур, Гераклит, Демокрит и атомисты). Классический период античной философии. Философия софистов. Сократ и сократические школы. Платон. Аристотель. Проблемы философии киников, стоиков, скептиков, эпикурейцев. Лукреций Кар. Цицерон. Сенека. Неоплатонизм. Античная система воспитания и философия. Философия средних веков. Геоцентризм средневекового мышления. Идея творения и идея откровения. Креационизм. Философия и религия, патристика(Августин, Боэций, Иоанн Златоуст, Василий Великий) и схоластика(Фома Аквинский, Ансельм Кентерберийский). Спор номеналистов и реалистов в средние века.</u>		
	Самостоятельная работа Составление конспекта в рабочей тетради по темам: Философия средних веков. Геоцентризм средневекового мышления. Идея творения и идея откровения. Креационизм. Философия и религия, патристика(Августин, Боэций, Иоанн Златоуст, Василий Великий) и схоластика(Фома Аквинский, Ансельм Кентерберийский). Спор	1	

	номеналистов и реалистов в средние века.		
	Практические занятия	4	
1	<u>«Взаимосвязь и преемственность античной и средневековой философии».</u> Разработка и выполнение тестовых заданий по теме.	2	
	Самостоятельная работа Разработка и выполнение тестовых заданий по теме.	1	
2	<u>«Мировоззрение и его взаимосвязь с философией».</u> Работа с таблицами	2	
	Самостоятельная работа Основные разделы и направления философии (составление кроссворда).	1	
Тема 1.2 Философия Нового и Новейшего времени.	Содержание учебного материала	4	
1.	<u>Философия нового времени, Научная революция XVII века и механистическая картина мира. Проблема метода познания в философии. Эмпиризм (Ф.Бэкон, Т.Гоббс, Д.Локк) и рационализм (Р.Декарт, Б.Спиноза, В.Г.Лейбниц). Учение о субстанции (Б.Спиноза). Законы жизни Т.Гоббса. Субъективный идеализм(Дж.Беркли) и агностицизм(Д.Юм). Немецкая классическая философия: особенности и направления. Философия И.Канта. Тождество мышления и бытия в наукоучении Фихте. Натурфилософия Шеллинга. Философия Г. В. Ф. Гегеля. Немецкий материализм и диалектика(Л.Фейербах ,К. Маркс, Ф.Энгельс). Особенности русской философии.</u>	2	1
	Самостоятельная работа составление опорного конспекта по теме «Особенности русской философии»	1	
2	<u>Постклассическая философия второй половины XIX - начала XX века. Русская философия конца XIX – начала XX века.</u> Постклассическая философия второй половины XIX-начала XX века (О.Конт, А.Шопенгауэр,Ф.Ницше,С.Кьеркегор,А.Бергсон,В.Дильтей) Русская философия конца XIX – начала XX века.(Особенности русской философии. Славянофилы и западники. Почвенники (Ф.М. Достоевский, Д.Страхов).Русское религиозное возрождение(философия В.С.Соловьева, В.В. Розанова, Н.А.Бердяева, С.Н.Булгакова П. А. Флоренского, И. А. Ильина) Русская идея. Русская философия о духовности человечества и его воспитании.	2	1

	Самостоятельная работа подготовка докладов по темам: Русская идея: основы философской концепции и основные представители. Русская философия о духовности человечества и его воспитании.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Семинар «Немецкая классическая философия».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Философия XX века (основные направления и представители: экзистенциализм, герменевтика, психоанализ, прагматизм).»	1	
	2 «Особенности русской философии XX века».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций на темы: Философия Аристотеля: критика Платона, проблемы материи, души, человека и государства Пантеизм Спинозы. Философия Фейербаха: материализм, происхождение человека, проблема Бога, гносеология, социально-политическая философия.	1	
Раздел 2. Человек – сознание - познание - бытие		16	
Тема 2.1. Человек как главная философская проблема.	Содержание учебного материала:		
	1. Философская антропология: предмет и особенности. <u>Философия о происхождении (эволюционная теория Ч.Дарвина, религиозная теория) и сущности человека</u> <u>Антропосоциогенез</u> . Проблема человека в истории философии. Человек как душа и тело. Сочетание биологического и социального в человеке. Проблема личности и индивидуальности в философии. Свобода и необходимость. Проблема смысла жизни в философии Современные проблемы философии человека.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка эссе «Смысл жизни в философии и обыденном мировоззрении. В чём смысл моего существования».	1	
Тема 2.2. Проблема сознания в	Содержание учебного материала	2	
	1. Философия о происхождении и сущности сознания. Основные философские направления о сознании. Идеальное и материальное. Материализм о сознании как	1	2

философии.		отражении действительности. Три стороны сознания: предметное сознание ² , самосознание и сознание как поток переживаний. Сознание, мышление, язык. Общественное и индивидуальное сознание. Сознание.		
		Практические занятия «Философия о происхождении и сущности сознания. Основные философские направления о сознании направления о сознании». Игра «вопросы-ответы» в мини группах, по теме.	1	
		Самостоятельная работа Подготовка вопросов по теме. Работа с основными понятиями темы.	1	
Тема 2.3. Учение о познании.	Содержание учебного материала		2	
	1	<u>Предмет и особенности гносеологии. Непосредственность и опосредованность в познании.</u> Основные подходы к познанию (гностицизм ,агностицизм ,скептицизм). Основные гносеологические концепции. Эмпиризм и рационализм об опыте, чувствах и разуме как источниках человеческих знаний о мире. Иррациональное в познании. Интуитивизм. Рациональное и чувственное познание Специфика форм чувственного познания и их взаимосвязь. Рациональное познание и его основные формы. Роль интуиции в познании. Познание и воображение. Что такое знание. Проблема истины в философии.		1
		Самостоятельная работа Основные категории онтологии, гносеологии, философской антропологии (составление, тестов и кроссвордов)	1	
	2	Практические занятия «Проблема истины и познания».	2	
		Самостоятельная работа: Презентация «Проблема истины в философии».	1	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала:			

Учение о бытии и развитии.	1.	<u>Онтология: предмет и особенности.</u> Бытие и субстанция. Бытие и небытие. Единство и многообразие форм бытия. Специфика социального бытия. Специфика бытия идеального. Материя как фундаментальная философская категория. Развитие представлений о материи. Философское и естественнонаучное представление о материи. Основные подходы к понятию «материя» Материалистическая и идеалистическая трактовки материи. Уровни организации материи. Атрибуты материи и ее всеобщие свойства. Движение. Взаимодействие материи и движения. Пространство и время как универсальные формы бытия материи. Отражение как свойство материи. Формирование и развитие диалектики (древнекитайская, античная, классическая немецкая диалектика) Основные проблемы и особенности диалектики.. Диалектика объективная и субъективная. Принципы диалектики. Основные законы диалектики Закон единства и борьба противоположностей. Диалектические противоположности. Закон перехода количественных изменений в качественные. Закон отрицания отрицания.. Диалектика и метафизика. Софистика, эклектика, догматизм.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта Свойства материи.		1	
	Практические занятия		2	
	1.	<u>«Материалистические учения». Защита рефератов по теме.</u>		
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов по теме		1	
	2	<u>«Развитие диалектики в Европе и Азии».</u> Составление кроссвордов по теме.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений «Три закона диалектики».		1	
Раздел 3. Духовная жизнь.			8	
Тема 3.1. Философия и наука.	Содержание учебного материала		2	1
	1	<u>Эпистемология. Наука как тип специализированного знания.</u> Основные особенности научного познания. Донаучное, ненаучное и научное знание.. Общественная роль науки и ее социальные функции. Уровни и методы научного познания. Ход научного исследования. Этика науки. Мировоззренческие итоги развития науки в XX веке. Сциентизм и антисциентизм.		

		Философия и наука: общее и особенное.		
		Самостоятельная работа Функции религии. Подготовка рефератов по теме «Философия и наука».	1	
	1.	Практическое занятие «Категории научного познания». Защита рефератов по теме.	2	
		Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ по теме «Методы научного познания».	1	
Тема 3.2. Философия и религия.		Содержание учебного материала	2	1
	1.	<u>Религия, признаки религии, функции религии, черты религиозного сознания.</u> <u>Вера и её роль в жизни человека. Виды религий</u> (первобытные, национальные, мировые, новые религиозные учения). Религия как оплот консерватизма. Религия о смысле человеческого существования Религиозные и философские представления о Боге(теизм, деизм, пантеизм, атеизм и др.)Кризис религиозного мировоззрения Философия о доказательствах бытия Бога. Философия и религия.		
		Самостоятельная работа Составление таблицы по теме «Виды религий»	1	
Тема 3.3. Философия и искусство.		Содержание учебного материала:	2	1
	1	<u>Искусство как феномен, организующий жизнь. Искусство как духовная деятельность.</u> <u>Особенности, роль и значение искусства. Функции искусства.</u> Виды искусства. Талант и гений, соотношение гения и гениальности. Психологическое и визионерское искусство. Кризис современного искусства. Современные тенденции в искусстве.		
		Самостоятельная работа Презентации: Доказательства бытия Бога. Моё отношение к вере. Кризис религиозного мировоззрения.	1	

	Письменно ответить на вопросы: Почему люди перестают верить в Бога? С чем это связано?		
Раздел 4. Социальная жизнь		14	
Тема 4.1. Философия и история.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. <u>Историософия: предмет, особенности.</u> История: понятие, особенности. Проблема смысла и назначения истории. История как общественный прогресс. Критерии прогресса в различных религиозных и философских концепциях. Историософия: предмет, особенности. История: понятие, особенности. Проблема смысла и назначения истории. История как общественный прогресс. Критерии прогресса в различных религиозных и философских концепциях (работа с философским словарем).		
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений к семинару «Концепции многообразия цивилизаций и культур».	1	
	Практические занятия	2	
	1. Семинар по теме <u>«Концепции многообразия цивилизаций и культур».</u>		
	Самостоятельная работа работа с основными понятиями темы, составление тестов.	1	
Тема 4.2. Философия и культура.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Культура: понятие, особенности, происхождение. Типология культур. Культура и культ. Культура и цивилизация. Формы и разновидности культуры. Массовая культура и массовый человек, Культура и контркультура. Субкультура. Кризис культуры и пути его преодоления. Культура и природа.		
	Практические занятия	2	
	1. <u>« Соотношение культуры и цивилизации».</u> Работа с философским словарем по теме.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Наука и её влияние на будущее человечества».	1	
Тема 4.3.	Содержание учебного материала		

Философия и глобальные проблемы современности	1.	<u>Современные глобальные политические, экономические, демографические и другие глобальные проблемы. Влияние науки на будущее человечества.</u> Современная глобальная ситуация как результат социально-экономического развития и научно-технического прогресса во второй половине XX столетия. Настоятельная необходимость решения глобальных политических, экономических, демографических, экологических и других глобальных проблем для выживания человечества. Социально-экономические и политические контрасты современной цивилизации. Иерархия глобальных. Наука и её влияние на будущее человечества. Ограниченность и опасность технократического мышления.	1	1
		Самостоятельная работа подготовка тестов, рефератов по темам: «Ограниченность и опасность технократического мышления» «Проблема будущего человека и культуры» «Социальное прогнозирование»	1	
		Практические занятия	1	
	1.	<u>Актуальность футурологии и проблема будущего человека и культуры.</u> Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества. Футурология. Проблема будущего человека и культуры. Социальное прогнозирование. Основные методы прогнозирования: экстраполяция, историческая аналогия, компьютерное моделирование, сценарии будущего и экспертные оценки (составление тестовых заданий, защита рефератов).		
Дифференцированный зачёт			2	
Всего			72	

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 социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

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

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. 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, 2018. - 288 с. (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Спиркин, А.Г. Философия.: Учебник/А.Г. Спиркин.-Изд.3-е.- Юрайт, 2016г.
2. Блинников Л.В. Великие философы: Словарь-справочник для студентов вузов. – М., 2016 г.
3. Грядовой, Д.И. Философия. Общий курс.: Учебник/Д.И. Грядовой.-Изд.4-е.-Юнити-Дана,2015 г..

Интернет – ресурсы:

1. Основы философии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL. - ISBN 978-5-16-009885-2.
<http://www.znanium.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", 2014. - 480 с. - ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ПТУ И СТУДЕНТОВ СРЕДНИХ СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ. - ISBN 978-5-8199-0258-5. <http://znanium.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>

Министерство образования РФ: <http://www.informika.ru/>; <http://www.ed.gov.ru/> ; <http://www.edu.ru/>

Педагогическая мастерская, уроки в Интернет: <http://teacher.fio.ru>

Новые технологии в образовании: <http://edu.secna.ru/main/>

сайты «Энциклопедий»: <http://www.rubricon.ru/>; <http://www.encyclopedia.ru/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-диспут, семинар, работа в малых группах, работа в парах, коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i> - <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i>
Знать:	
- основные категории и понятия философии;	- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i> - <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i>
- 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.	
ОК1-ОК9	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

«___» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Организация-разработчик: 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.

Протокол заседания ПЦК № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ Н.В. Есина

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура.

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины 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

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать общими компетенциями**:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **352** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **176** часа;

самостоятельной работы обучающегося **176** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	352
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	176
в том числе:	
практические занятия	176
Самостоятельная работа обучающегося	176
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Легкая атлетика	16	
	Содержание учебного материала		
	Практическая работа		
Тема 1.1 Спринтерский бег	1. Вводный урок. Значение физической культуры в освоении профессии. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ.	2	1-2
	2. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты и силы.	2	
Тема 1.2 Челночный бег.	3. Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	2
Тема 1.3 Метание гранаты.	4. Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	1-2
Тема 1.4 Прыжки в длину.	5. Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.	6. Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.	2	2
Тема 1.6 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	7. Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	
	8. Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2	
Самостоятельная работа 1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой).		16	3

2. Упражнения для развития плечевого пояса.				
3. Упражнения для развития быстроты.				
4. Упражнения для мышц брюшного пресса.				
5. Упражнения для развития прыгучести.				
6. Упражнения на гибкость.				
7. Дыхательные упражнения.				
8. Упражнения на дыхание.				
Раздел 2.	Волейбол		12	
	Содержание учебного материала			
	Практическая работа			
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	1-2
Тема 2.2 Передачи и прием мяча.	2.	Верхний прием и передача мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	2
	3.	Нижний приём после подачи. Приём и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
Тема 2.3 Подача мяча.	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
Тема 2.4 Нападающий удар.	5.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	6.	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
Самостоятельная работа			12	3
1. Изучение правил игры в волейбол.				
2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.				
3. Упражнения для мышц плечевого пояса.				
4. Упражнения для мышц спины.				

5. Закрепление навыков игры в волейбол.			
6. Закрепление навыков судейства в волейболе.			
Раздел 3.	Баскетбол.		18
	Содержание учебного материала		
	Практическая работа		
Тема 3.1 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	1-2
Тема 3.2 Ловля и передача мяча.	2. Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	2
Тема 3.3 Ведение.	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 3.4 Броски.	4. Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	5. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие физических качеств	2	
Тема 3.5 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.	2	
	8. Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	2
	9. Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Самостоятельная работа.		18	3
1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Написание рефератов по разделам программы.			

3. Изучение правил игры в баскетбол.			
4. Комплекс упражнений для развития прыгучести.			
5. Отжимание 30 раз.			
6. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса.			
7. Упражнения для мышц плечевого пояса.			
8. Закрепление навыков игры в баскетбол.			
9. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			
Раздел 4.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		8
	Содержание учебного материала		
	Практическая работа		
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	1. Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	1-2
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	2. Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
Тема 4.3 Развитие силы	3. Инструктаж по ТБ. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.	2	
	4. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	2-3
	Самостоятельная работа. 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2-3. Упражнения на расслабление мышц. 4. Пресс за 30 сек.	8	3
	Всего за 1 курс:	108 (54)	
Раздел 1.	Легкая атлетика		14
	Содержание учебного материала		

	Практическая работа			
Тема 1.1 Спринтерский бег.	1.	Вводный урок. Значение физической культуры в освоении профессии. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты и силы.	2	1-2
	2.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты.	2	2
Тема 1.2 Челночный бег.	3.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание гранаты.	4.	Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	1-2
Тема 1.4 Прыжки в длину.	5.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
Тема 1.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	6.	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	2
	7.	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). 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 развития плечевого пояса. 4. Упражнения для мышц брюшного пресса. 5. Упражнения для развития прыгучести. 6-7. Упражнения на дыхание.			14	3
Раздел 2.	Волейбол		18	
	Содержание учебного материала			
	Практическая работа			
Тема 2.1 Стойки и перемещения	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Верхний прием и передача мяча	2	1-2

волейболиста.		на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие координационных способностей.		
Тема 2.2 Передачи и прием мяча.	2.	Верхний и нижний приём после подачи. Приём и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Учебная игра. Развитие прыгучести, силы.	2	2
	3.	Верхний приём и приём мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.3 Подача мяча.	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
Тема 2.4 Нападающий удар.	5.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	6.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	7.	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
	8.	Тактика защитных действий. 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. Изучение правил игры в волейбол. 2. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по волейболу. 3. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 4. Упражнения на формирование правильной осанки. 5. Упражнения для мышц плечевого пояса. 6. Упражнения для мышц спины. 7. Закрепление навыков игры в волейбол. 8.-9 Закрепление навыков судейства в волейболе.			18	3

Раздел 3.	Баскетбол.		16	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1 Стойки и перемещения.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Различные способы ловли и передачи мяча. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	1-2
Тема 3.2 Ловля и передача мяча. Ведение.	2.	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	2
Тема 3.3 Броски.	3.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	4.	Штрафной бросок. Трёхочковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	

	5.	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Учебная игра.	2	
Тема 3.4 Технико-тактическая подготовка.	6.	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	
	8.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Самостоятельная работа: 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Изучение правил игры в баскетбол. 3. Упражнения на расслабление мышц.			16	3

4. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 5. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 6. Закрепление навыков игры в баскетбол. 7-8. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			
Раздел 4.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.	8	
	Содержание учебного материала:		
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	Практическая работа		
	1. Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.		
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	2. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1 мин – зачет.	2	
Тема 4.3 Развитие силы.	3. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	
	4. Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 30 секунд – зачет.	2	
	Самостоятельная работа. 1. Упражнения на расслабление мышц. 2. Упражнения для укрепления грудных мышц. 3. Пресс за 30 сек. 4. Упражнения для укрепления мышц спины.	8	3
Всего за 2 курс:		112 (56 час)	
Раздел 1.	Легкая атлетика.	12	
	Содержание учебного материала:		
	Практическая работа.		
Тема 1.1 Спринтерский бег.	1. Вводный урок. Значение физической культуры в освоении профессии. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ.	2	1-2

		Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты и силы.		
	2.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60, 100м. Развитие быстроты.	2	2
Тема 1.2 Челночный бег.	3.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	

Тема 1.3 Метание гранаты.	4.	Инструктаж по ТБ. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости	2	1-2
Тема 1.4 Прыжки в длину.	5.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
Тема 1.5 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	6.	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2	2
	Самостоятельная работа: 1. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 2. Упражнения для развития быстроты. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития плечевого пояса. 5. Упражнения для развития прыгучести. 6. Упражнения на дыхание.		12	3
Раздел 2.	Волейбол		16	
	Содержание учебного материала			
	Практическая работа			
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Развитие координационных способностей.	2	1-2
Тема 2.2 Передачи и прием мяча.	2.	Верхний и нижний приём и передача на месте, после перемещений, в прыжке. Групповые упражнения через сетку. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	2
	3.	Верхний приём и приём мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки. Учебная игра.	2	

		Развитие координационных способностей.		
Тема 2.3 Подача мяча.	4.	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. подача мяча в разные игровые зоны. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
Тема 2.4 Нападающий удар.	5.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	2-3
	6.	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	
Тема 2.5 Технико-тактическая подготовка. Блокирование.	7.	Технико-тактическая подготовка. Блокирование. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
	8.	Тактика защитных действий. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы, прыгучести.	2	
Самостоятельная работа обучающихся. 1. Изучение правил игры в волейбол. 2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 3. Упражнения для мышц спины. 4. Прыжки через скакалку. 5. Упражнения для мышц ног. 6. Отжимания из упора лёжа. 7. Закрепление навыков игры в волейбол. 8. Закрепление навыков судейства в волейболе.			16	3 1-2
Раздел 3.	Баскетбол.		18	
	Содержание учебного материала:			
	Практическая работа.			
Тема 3.1 Стойки и перемещения.	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Различные способы ловли и передачи мяча. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	

Тема 3.2 Ловля и передача мяча. Ведение.	2.	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	2
Тема 3.3 Броски.	3.	Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Броски с различных точек. Штрафной бросок. Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
Тема 3.4 Технико-тактическая подготовка.	4.	Тактика игры в нападении. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
	5.	Групповые действия в нападении и защите. Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра.	2	
	6.	Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	7.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	8.	Групповые действия (2х3). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	
	9.	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Самостоятельная работа. 1. Изучение правил игры в баскетбол. 2. Упражнения для мышц брюшного пресса. 3. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 4. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 5. Упражнения для мышц плечевого пояса. 6-7. Закрепление навыков игры в баскетбол. 8-9. Закрепление навыков судейства в баскетболе.			18	3
Раздел 4.	Профессионально-прикладная физическая подготовка.		6	

	Содержание учебного материала:			
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	Практическая работа.			
	1.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	2-3
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	2.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1 мин – зачет.	2	
Тема 4.3 Развитие силы.	3.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	
Самостоятельная работа. 1. Упражнения на расслабление мышц. 2. Упражнения для укрепления грудных мышц. 3. Пресс за 30 сек.			6	3
Дифференцированный зачет			2	
Всего за 3 курс:			104ч (52ч)	
Всего:			352	

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 ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины 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;
- конусы.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бишаева, А.А. Учебник «Физическая культура» Профессиональное образование. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 299 с.
2. Бутин, И.М., Бутина И.А. «Физическая культура 9-11 класс». М.: Издательский центр «Владос», 2019.-208с

Дополнительные источники:

1. Кабачков, В.А., Полиевский С.А. «Профессиональная направленность физического воспитания в ПТУ» М.: «Высшая школа», 2019.-221с

2. Железняк, Ю.Д., Портнов Ю.М. «Спортивные игры» М.: Издательский центр «Академия», 2018.-396с

3. Гужаловский, А.А. «Основы теории и методики физической культуры» М.: «Физкультура и спорт», 2018.-351с

3.3. Активные методы обучения применяемые на уроках: соревновательные элементы (волейбол, баскетбол), классическая аэробика, фитнес зарядка, степ-аэробика, спортивные игры.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
1	2
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; – проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; – преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; – выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; – осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; 	<ul style="list-style-type: none"> – результаты тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам; – результаты контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; – участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования) – проведение самоконтроля на занятиях физической культурой; – прирост физических показателей в течение всего периода обучения;
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни. 	<ul style="list-style-type: none"> – знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП. – знать и применять основы здорового образа жизни
ОК 2,3,6	<ul style="list-style-type: none"> – результаты тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам; – результаты контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; – участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования) – проведение самоконтроля на занятиях физической культурой; – прирост физических показателей в течение всего периода обучения; – знание роли физической культуры оценивается по программе ППФП.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ___ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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

Разработчик: Колганова А.А., методист ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	18
Промежуточная 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.		6	
Тема 1.1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	Содержание учебного материала 1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальной адаптации и ее существенная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации. 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	2
Самостоятельная работа по разделу 1		2	
Подготовить реферат на тему: Социальная дезадаптация: понятие, причины.			
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов			
Тема 2.1 Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	Содержание учебного материала 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. Практическое занятие Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	6	2
Самостоятельная работа по разделу 2		2	
Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»			
Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		15	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	2

Основы гражданского законодательства	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.		
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	Содержание учебного материала 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.	2	2
	Практическое занятие Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	Содержание учебного материала 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.	2	2
	Практическое занятие Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежющие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	
Самостоятельная работа по разделу 3 Подготовить реферат на тему: Признание инвалида безработным.		5	
Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации		9	
Тема 4. 1	Содержание учебного материала	4	

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» Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов. Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.	2	1
	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	2
	Практическое занятие 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	
Самостоятельная работа по разделу 4 Подготовка сообщения на тему: Материальное обеспечение и льготы инвалидам		3	
Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		9	
Тема 5. 1 Понятие медико-социальной экспертизы.	Содержание учебного материала Понятие медико -социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.	2	2
	Практические занятия 1.Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.	2	

реабилитации инвалида.	Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ.	2
Самостоятельная работа по разделу 5		3
Подготовка реферата на тему: Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		
Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.		7
Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	Практические занятия	2
	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. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов. Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.	
	2.Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентаци при трудоустройстве.	2
Самостоятельная работа по разделу 6		3
Подготовка резюме.		
Дифференцированный зачет		2
Всего		54

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. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.

Дополнительные источники:

1. Агибалова, В. О. Гражданское право. Учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] / Агибалова В. О.. - Москва : Юнити-Дана, 2012. - 415 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
2. Вайсбурд, В. А. Экономика труда. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Вайсбурд В. А.. - Москва : Омега-Л, 2012. - 376 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
3. Диордиева, О. Н. Гражданское процессуальное право. Учебно-методический комплекс [Электронный ресурс] / Диордиева О. Н.. - Москва : Евразийский открытый институт, 2013. - 295 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
4. Захарова, Т. И. Социальное страхование и социальная защита. Учебно-методический комплекс [Электронный ресурс] / Захарова Т. И.. - Москва : Евразийский открытый институт, 2012. - 244 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
5. Мазунина, М. В. Рынок труда : учеб. пособие для студентов направления 080100.62, 080400.62 / М. В. Мазунина ; ВятГУ, ФЭМ, каф. ЭК. - Киров : [б. и.], 2014. - 151 с.. - Библиогр.: с. 147-151. - 100 экз.

6. Муратова, С. А. Семейное право : учебник / С. А. Муратова. - 4-е изд., перераб. и доп.. - М. : ЮНИТИ : Закон и право, 2013. - 367 с.. - (Dura lex, sed lex)
7. Соколов, В. А. Пенсии по инвалидности и потере кормильца. Как получить [Электронный ресурс] / Соколов В. А.. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2014. - 240 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

Нормативная документация:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <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. 	<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>
<p>Знания:</p>	

<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) 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>
<p>ОК1-ОК9</p>	<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) 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>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева

« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

_____ А.С. Алукриева

« ___ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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

Разработчики: Свяжин Э.А. , преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ
Евсеева И.В. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол ПЦК № _____ от «_____» _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

25. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

- применять математические методы для решения профессиональных задач; - использовать приемы и методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях.

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

- основные понятия и методы математического синтеза и анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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. Теория пределов		16	
	Содержание учебного материала		
	1/2 Понятие предела функции в точке. Основные свойства пределов. Неопределённости вида $\begin{bmatrix} 0 \\ a \end{bmatrix}$ $\begin{bmatrix} \infty \\ \infty \end{bmatrix}$	2	2
	Самостоятельная работа: составление плана и тезисов ответа.	1	
	1/4 Два замечательных предела. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Практическое занятие: Сравнение бесконечно малых. Эквивалентные бесконечно малые.	2	2
	Самостоятельная работа: составление сравнительной таблицы «Сравнение бесконечно малых»	1	
	1/6 Практические занятия: Вычисление пределов функций	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение заданий по вычислению пределов функций, работа с интернет-ресурсами по подготовке к практическим занятиям.	1	
	1/8 Понятие непрерывности функции в точке и на промежутке. Свойства непрерывных функций. Точки разрыва функции и их классификация.	2	2
	Самостоятельная работа: составление таблиц для систематизации учебного материала	1	
	1/10 Практические занятия Определение непрерывности функции, точек разрыва функции. Контрольная работа по теме «Теория пределов»	2	
	Самостоятельная работа: домашняя контрольная работа (см.КОСы)	1	
Раздел 2. Дифференциальное исчисление		30	
Тема 2.1. Производные функции.	Содержание учебного материала		
	1/12 Определение производной. Геометрический смысл производной. Механический смысл производной. Правила дифференцирования функций.	2	2

	Самостоятельная работа: составление плана и тезисов ответа.	1	
	1/14 Практические занятия: Дифференцирование элементарных функций.	2	
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач.	1	
	1/16 Дифференцирование сложной функции. Дифференциал функции. Вторая производная. Производная высших порядков.	2	2
	Самостоятельная работа: ответы на заданные вопросы.	1	
	1/18 Практические занятия Производная сложной функции. Правило Лапидала.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Производные функции».	1	
	1/20 Практические занятия Нахождение второй производной. Нахождение производных высших порядков.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Производные функции».	1	
Тема 2.2. Исследование функции с помощью производной.	Содержание учебного материала		
	1/22 Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значение.	2	3
	Самостоятельная работа: составление таблиц и графиков.	1	
	1/24 Практические занятия Нахождение экстремумов функции. Нахождение наибольшего и наименьшего значения.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Нахождение экстремумов функции. Нахождение наибольшего и наименьшего значения».	1	
	1/26 Исследование функции на монотонность. Направления выпуклости и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции.	2	2
	Самостоятельная работа: составление опорных конспектов.	1	
	1/28 Практические занятия Точки перегиба. Схема исследования функции с помощью производной.	2	
	Самостоятельная работа: составление схем исследования функции с	1	

	помощью производной.		
	1/30 Практические занятия Исследование функций по общей схеме и построение графиков функций. Контрольная работа по теме «Дифференциальное исчисление»	2	
	Самостоятельная работа: Домашняя контрольная работа (см.КОСы)	1	
Самостоятельная работа по разделу 2 Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.		10	
Раздел 3. Интегральное исчисление		14	
Тема 3.1. Неопределенный интеграл.	Содержание учебного материала		
	1/32 Первообразная и неопределенный интеграл. Основные свойства неопределенного интеграла. Табличные интегралы. Интегрирование методом замены переменной.	4	2
	Самостоятельная работа: Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
	1/34. Интегрирование по частям. Практические занятия: Вычисление табличных интегралов.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по вычислению табличных интегралов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
	1/36 Практические занятия Вычисление интегралов методом замены переменной. Интегрирование по частям.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по вычислению интегралов методом замены переменной	1	
Тема 3.2. Определенный интеграл.	Содержание учебного материала		
	1/38 Определенный интеграл и его свойства. Вычисление определенного интеграла методом подстановки и методом интегрирования по частям.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по вычислению	2	

	определенного интеграла методом подстановки и методом интегрирования по частям. Подготовка к дифференцированному зачету.		
	1/40 Практические занятия Вычисление площадей плоских фигур с помощью интеграла. Дифференцированный зачет.	2	
Всего		62	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы с математическими формулами

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основные источники:

1. С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина «Математика», 2019 г.

Дополнительные источники:

2. «Задачи и упражнения по математическому анализу» под ред. Демидовича, М., АСТ, 2016г.
3. «Дидактические материалы для ссузов» под ред. О.Н. Афанасьевой, М., «Высшая школа», 2016г.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач.

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2

<p>умения: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p>	<p>-практические занятия -внеаудиторная самостоятельная работа -контрольная работа</p>
<p>знания: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа; основы теории вероятностей и математической статистики; основные понятия и методы дискретной математики, линейной алгебры</p>	<p>-практические занятия -внеаудиторная самостоятельная работа -контрольная работа -опрос письменный: -самостоятельная работа, -домашняя контрольная работа</p>
<p>ОК1. – ОК9.</p>	<p>- 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.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1 - 7.6.</p>	<p>- 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.</p>

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ___ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ___ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ХИМИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального закона государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

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 естественнонаучных дисциплин.

Протокол ПЦК № _____ от _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

29. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ	стр. 4
30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методику и технику выполнения химических анализов;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- 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 расчёты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 164 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 110 часов;
 самостоятельной работы студентов 54 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	110
в том числе:	
-практические занятия	66
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося	54
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ХИМИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		48	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	8	
	<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	2
	Самостоятельная работа Решение задач по первому закону термодинамики..	1	
	<u>Второй закон термодинамики. Энтропия.</u> Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Понятие энтропии.	2	1,2
	Самостоятельная работа: Решение задач по второму закону термодинамики.	1	
	Практическое занятие: <u>Решение задач на расчёт энтальпий химических процессов.</u> Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёт энтальпий химических процессов.	1	
	Практическое занятие: <u>Решение задач по термохимическим уравнениям.</u> Основные законы термохимии. Закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчёты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов.	2	
Самостоятельная работа Решение задач по термохимическим уравнениям.	1		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	8	
	<u>Типы химических связей. Агрегатные состояния веществ.</u>	2	2

Агрегатные состояния веществ, их характеристика.	Типы химических связей. Агрегатные состояния веществ, их общая характеристика. Идеальный газ, основные законы идеального газа. Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Свойства жидкостей, изотропность, внутреннее строение, ассоциация молекул, температура кипения.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка конспекта. Подготовка сообщений.	1	
	<u>Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения.</u> Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, пенообразование). Вязкость жидкостей, её зависимость от различных факторов. Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желированные блюда, каши, студни и др.).	2	1,2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Составление таблицы по теме Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желированные блюда, каши, студни и др.).	1	
	Практическое занятие: <u>Определение поверхностного натяжения жидкостей.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач. Определение поверхностного натяжения жидкостей.	1	
	Практическое занятие: <u>Решение задач с применением газовых законов.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач с применением газовых законов.	1	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.	Содержание учебного материала	8	
	<u>Скорость химической реакции.</u> Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Закон действующих масс. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации: « Скорость химической реакции и факторы влияющие на неё»	1	
	<u>Обратимость химических процессов. Химическое равновесие.</u> Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, её физический смысл. Принцип Ле Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Подготовка презентации: «Химическое равновесие»		
	Практическое занятие: <u>Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёт изменения скорости химических реакций.	1	
	Практическое занятие: <u>Решение задач на смещение химического равновесия.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на смещение химического равновесия.	1	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	12	
Свойства растворов.	<u>Общая характеристика растворов. Способы выражения концентраций.</u> Общая характеристика растворов Способы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах. Растворимость жидкостей, её зависимость от различных факторов. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, её практическое применение в технологических процессах. Растворимость твёрдых веществ, зависимость от температуры, степени измельчения. Использование этих факторов в технологии продукции общественного питания. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмолиз и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе, технологических и физиологических процессах.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И.Менделеева», «Растворы в пищевой промышленности».	1	
	<u>Теория электролитической диссоциации.</u> Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, её зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации, её зависимость от температуры.	2	2
	Самостоятельная работа Составить график «Константа диссоциации, её зависимость от температуры».	1	
	<u>Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель.</u> Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Значение pH среды в технологических процессах.	2	2

	Самостоятельная работа Подготовить сообщения «Способы определения pH среды», «Значение pH среды в технологических процессах».	1	
	Практическое занятие: <u>Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.</u>	2	
	Самостоятельная работа Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.	1	
	Практическое занятие: <u>Определение pH среды различными методами.</u>	2	
	Самостоятельная работа Определение pH среды различными методами.	1	
	Практическое занятие: <u>Решение задач на расчёты концентраций растворов.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на расчёты концентраций растворов.	1	
	Содержание учебного материала	8	
Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	<u>Характеристика процесса адсорбции и сорбции.</u> Определение адсорбции, виды сорбции. Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Адсорбция газов и растворённых веществ твёрдыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы и природы растворителя. Удельная адсорбция.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	<u>Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества.</u> Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная и ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии.	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	Практическое занятие: <u>Исследование процессов адсорбции активированным углем.</u>	2	
	Самостоятельная работа Написания реферата по теме: «Адсорбция и абсорбция»	1	
	Практическое занятие: <u>Решение комбинированных задач.</u>	2	

	Самостоятельная работа _Решение комбинированных задач.	1	
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).		20	
Раздел 2. Коллоидная химия.		28	
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала	2	
	<u>Коллоидная химия. Дисперсные системы.</u> Коллоидная химия - наука о поверхностных явлениях. Значение коллоидной химии и связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы: определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности. Общая характеристика классов. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, примеры. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Составить таблицу «Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию»	1	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	8	
	<u>Коллоидные растворы. Методы получения коллоидных растворов.</u> Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения.	1	
	<u>Строение коллоидных частиц.</u> Строение коллоидных частиц. Правило Пескова-Фаянса.	2	1,2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: « Строение коллоидных частиц», «Правило Пескова-Фаянса».	1	
	Практическое занятие: <u>Составление формул и схем строения мицелл.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление формул и схем строения мицелл.	1	
	Практическое занятие: <u>Получение коллоидных растворов и исследование их свойств.</u>	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Отчет о практической работе.		
Тема 2.3 Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала	6	
	<u>Эмульсии их состав и строение.</u> Эмульсии: определение, примеры, классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Состав и строение пищевых эмульсий.	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	Практическое занятие: <u>Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет о практической работе.	1	
	Практическое занятие: <u>Решение комбинированных задач.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение комбинированных задач.	1	
Тема 2.4 Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	10	
	<u>Изменение жиров, углеводов, белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов.</u> Жиры, углеводы, белки: состав, строение, важнейшие органические вещества пищевых продуктов. Изменение жиров, углеводов, белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов.	2	1, 2
	Самостоятельная работа Задание в тетради.	1	
	<u>Набухание и растворение полимеров. Студни, их характеристика.</u> Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов. Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней.	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
	Практическое занятие: <u>Изучение процессов набухания и студнеобразования крахмала, желатина и различных видов зёрен.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
Практическое занятие: <u>Выполнение заданий на взаимосвязь состава, строения и свойств</u>	2		

	<u>органических веществ пищевых продуктов.</u>		
	Самостоятельная работа Задание в тетради.	1	
	<u>Контрольная работа по теме: «Физическая и коллоидная химия»</u>	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. Аналитическая химия			
Введение	Содержание учебного материала	8	
	<u>Предмет и задачи аналитической химии.</u> Аналитическая химия, её задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия его проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения «Аналитическая химия, её задачи и значение в подготовке технологов общественного питания».	1	
	<u>Реакции ионного обмена.</u> Закон действующих масс, его применение в аналитической химии.	2	1,2
	Самостоятельная работа Задание в тетради. Подготовка информационного сообщения «Реакции ионного обмена».	1	
	Практическое занятие: <u>Решение задач с использованием закона действующих масс.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение задач с использованием закона действующих масс.	1	
	Практическое занятие: <u>Составление реакций ионного обмена.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление реакций ионного обмена	1	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	10	

Классификация катионов и анионов. Первая аналитическая группа катионов.	<u>Классификация катионов и анионов.</u> Классификация катионов и анионов. Общая характеристика катионов первой аналитической группы. Значение катионов первой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы Классификация катионов и анионов.	1	
	<u>Характеристика катионов I аналитической группы.</u> Частные реакции катионов первой аналитической группы. Реакции катионов натрия (действие дигидроантимоната калия; реакция окрашивания пламени); калия (действие дигидротартрата натрия и кобальтинитрита натрия, реакция окрашивания пламени); аммония (действие щелочей, реактива. Несслера, реакция разложения аммонийных солей.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1	
	Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по практической работе.	1	
	Практическое занятие: <u>Анализ смеси катионов первой аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по практической работе.	1	
	Практическое занятие: <u>Составление уравнений реакций диссоциации, ионного обмена.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление уравнений реакций диссоциации, ионного обмена.	1	
Тема 3.2. Вторая аналитическая группа катионов.	Содержание учебного материала	8	
	<u>Общая характеристика второй аналитической группы катионов. Гидролиз солей.</u> Общая характеристика второй аналитической группы катионов. Значение катионов второй аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Частные реакции катионов второй группы. Реакции катионов бария (действие группового реактива – карбоната аммония, серной кислоты, хромата калия; реакция окрашивания пламени); кальция (действие группового реактива карбоната аммония, оксалата аммония; реакция окрашивания пламени); магния (действие группового реактива – карбоната аммония, гидрофосфата натрия, щелочей).	2	2

	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме.	1	
	Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по практической работе.	1	
	Практическое занятие: <u>Анализ смеси катионов второй аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по практической работе. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	1	
	Практическое занятие: <u>Составлений реакций гидролиза</u>	2	
	Самостоятельная работа: Задание в тетради. Составлений реакций гидролиза.	1	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 3.3. Третья аналитическая группа катионов.	<u>Общая характеристика третьей аналитической группы катионов.</u> Общая характеристика третьей аналитической группы катионов. Значение катионов третьей аналитической группы в проведении химико-технологического контроля. Частные реакции катионов третьей аналитической группы. Реакции катионов железа (111) (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, гексацианоферрата (11) калия, роданида аммония); марганца (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления марганца висмутатом натрия); хрома (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления хрома перекисью водорода); цинка (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, сероводорода); аммония (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей гидроксида аммония, хлорида аммония).	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
	<u>Сущность окисления-восстановления.</u> Сущность окисления-восстановления. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	2	1,2
	Самостоятельная работа Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	1	

	Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы.	1	
	Практическое занятие: <u>Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по итогам практической работы по теме «Анализ смеси катионов третьей аналитической группы»	1	
	Практическое занятие: <u>Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.	1	
Тема 3.4. Четвёртая аналитическая группа катионов.	Содержание учебного материала	6	
	<u>Общая характеристика катионов четвёртой аналитической группы.</u> Общая характеристика катионов четвёртой аналитической группы. Значение катионов четвёртой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Групповой и подгрупповой реактивы и условия их применения. Частные реакции катионов четвёртой аналитической группы. Реакции катионов серебра (действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, хромата калия); свинца (действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, иодида калия); меди (действие группового реактива – сероводорода, гидроксида аммония, реакция окрашивания пламени).	2	2
	Самостоятельная работа Учебно-исследовательская работа по теме.	1	
	Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по итогам практической работы по теме «Проведение частных реакций катионов четвёртой аналитической группы».	1	
	Практическое занятие: <u>Анализ смеси катионов четвёртой аналитической группы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Отчет по итогам практической работы по теме «Анализ смеси катионов четвёртой аналитической группы».	1	
Тема 3.5.	Содержание учебного материала	4	

Анионы. Анализ сухой смеси.	<u>Классификация анионов. Анализ сухой смеси.</u> Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
	Практическое занятие: <u>Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.</u> Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат-иона (действие хлорида бария); сульфит-иона (действие хлорида бария, окислителей; растворов иода или перманганата калия); карбонат-иона (действие хлорида бария, кислот). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты).	2	
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
Тема 3.6. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала	2	
	<u>Понятие, сущность, методы количественного анализа.</u> Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме «Понятие, сущность, методы количественного анализа».	1	
Тема 3.7. Гравиметрический (весовой) метод анализа.	Содержание учебного материала	2	
	<u>Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них.</u> Аналитические и технохимические 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.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Гравиметрический (весовой) метод анализа».	1	
Тема 3.8.	Содержание учебного материала	6	

Титриметрический (объёмный) метод анализа. Метод нейтрализации. Теория индикаторов.	<u>Сущность и методы объёмного анализа. Способы приготовления стандартных растворов. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объёмного анализа и её назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования, выбор индикатора, кривые титрования. Сущность и методы объёмного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определённому веществу) и вычисления в объёмном анализе.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление информационного сообщения по теме.	1	
	Практическое занятие: <u>Определение нормальности и титра раствора щелочи.</u>	2	
	Самостоятельная работа Определение нормальности и титра раствора щелочи.	1	
	Практическое занятие: <u>Выполнение расчётов в объёмном анализе</u>	2	
	Самостоятельная работа Задание в тетради. Выполнение расчётов в объёмном анализе.	1	
Тема 3.9. Метод окисления-восстановления.	Содержание учебного материала	4	
<u>Сущность окислительно-восстановительных методов. Эквиваленты окислителей и восстановителей.</u> Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Эквиваленты окислителей и восстановителей, их определение и использование в расчётных задачах.	2		
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля».	1	
	Практическое занятие: <u>Выполнение расчётов эквивалентов окислителя и восстановителя.</u>	2	
	Самостоятельная работа Задание в тетради. Выполнение расчётов эквивалентов окислителя и восстановителя.	1	
	Тема 3.10. Методы осаждения и комплексообразования.	Содержание учебного материала	
	<u>Сущность методов комплексообразования и осаждения.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение расчётов эквивалентов окислителя и восстановителя.	1	
Тема 3.11.	Содержание учебного материала	4	

Физико-химические методы анализа.	<u>Сущность физико-химических методов анализа и их особенности.</u> Сущность методов осаждения. Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации, реферата: «Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля».	-	
	<u>Контрольная работа по теме: «Аналитическая химия»</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта	1	
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).			
Консультации			
1. Термодинамические процессы.			
2. Типы химических связей.			
3. Химическая кинетика.			
4. Дисперсные системы. Растворы.			
5. Классификация катионов и анионов.			
6. Реакции ионного обмена. Гидролиз.			
Экзамен			
Всего:		164	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии, лаборантской, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- аппарат для дистилляции воды;
- баня комбинированная лабораторная;
- весы лабораторные «технические», «аналитические»;
- печь муфельная;
- шкаф сушильный;
- плитка электрическая лабораторная;
- вискозиметры капиллярные стеклянные ВПЖ;
- рН-метр;
- термометры лабораторные (от -30 С до +70 С);
- химические реактивы и посуда, необходимые для проведения лабораторных работ.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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, 2019.
2. Жебентяев, А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: уч. пособие / – М.: Новое знание; Минск: Новое знание, 2019.
3. Саенко, О.Е. Аналитическая химия. – Ростов н/Д: Феникс, 2019.

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, 2018.
2. Харитонов Ю.Я., Григорьева В.Ю. Аналитическая химия. Практикум – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2018.

Интернет-ресурсы

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, эффектные опыты, химические новости
7. <http://dnttm.ru/> – (on-line конференции, тренинги, обучения физике и химии, биологии, экологии)

8. <http://www.it-n.ru/> - сетевое сообщество учителей химии
9. <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).
10. http://www.astu.org/content/userimages/file/upr_1_2009/04.pdf

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <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; 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка выполненных домашних работ Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ Экспертная оценка выполненных индивидуальных работ Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования) Экспертная оценка результатов устных опросов Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ Экспертная оценка выполнения реферативных работ Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине

- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методику и технику выполнения химических анализов;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории.

уметь:

<ul style="list-style-type: none"> - 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 расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций; - 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 расчёты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. 	<p>Экспертная оценка выполненных домашних работ Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ Экспертная оценка, выполненных индивидуальных работ Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования) Экспертная оценка результатов устных опросов Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ Экспертная оценка выполнения реферативных работ Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине</p>
<p>ОК 1 - 9</p>	<p>Экспертная оценка выполненных домашних работ Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ Экспертная оценка, выполненных индивидуальных работ Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования) Экспертная оценка результатов устных опросов Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ Экспертная оценка выполнения реферативных работ Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4,</p>	<p>Экспертная оценка выполненных домашних работ Экспертная оценка выполненных самостоятельных работ Экспертная оценка, выполненных</p>

5.1 - 5.2 7.1 – 7.6	индивидуальных работ Экспертная оценка результатов контрольных работ (тестирования) Экспертная оценка результатов устных опросов Экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических работ Экспертная оценка выполнения реферативных работ Экспертная оценка экзаменационного задания по дисциплине
------------------------	--

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

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

- 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.

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

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия 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;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **86** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **56** часа;

самостоятельной работы обучающегося **30** часов.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	38
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Особенности взаимодействия общества и природы		9	
Введение.	Содержание учебного материала <u>Введение. Природа и общество.</u> Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка реферата по теме: «Природа и общество», «Развитие производительных сил общества»	1	
	Тема 1.1. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.	2	2
	Содержание учебного материала <u>Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.</u> Влияние урбанизации на биосферу.		
	Самостоятельная работа Поиск информации по теме из разных информационных источников	1	
Тема 1.3. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности.	Содержание учебного материала:	2	
	Практические занятия Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах. Механизм образования кислотных дождей.		2
	Самостоятельная работа Составление конспекта, подготовка презентации.	1	

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). Темы для презентаций (рефератов): Биосфера – живая оболочка Земли. Утилизация бытовых и промышленных отходов Влияние урбанизации на биосферу Экология и здоровье человека. Биологические, медицинские и социальные аспекты взаимодействия человека со средой его обитания. Экологические, эстетические и этические причины, побуждающие охранять природу. Экология человека и социальные проблемы. Экологическая культура человека. Методы интенсивного сельского хозяйства на примере Калининградской области.			
Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование		10	
Тема 2.1. Природные ресурсы и их классификация.	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	2	1
	Самостоятельная работа Составить таблицу «Природные ресурсы и их классификация»	1	
Тема 2.2. Сравнительное описание проблем использования и воспроизводства природных ресурсов.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Сравнительное описание проблем использования и воспроизводства природных ресурсов.		
	Самостоятельная работа Составить сравнительную таблицу «Сравнительное описание проблем использования и воспроизводства природных ресурсов».	1	
Тема 2.3. Анализ пищевых ресурсов человечества.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ пищевых ресурсов человечества. Оценка качества питьевой воды.	2	
	Контрольная работа по разделу: Природные ресурсы и рациональное природопользование и Особенности взаимодействия общества и природы.	1	

Самостоятельная работа подготовка рефератов, презентаций по темам:» Анализ пищевых ресурсов человечества», «Оценка качества питьевой воды».	1
--	---

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2:

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями).

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.

Проблемы ресурсосбережения на каждом этапе создания и эксплуатации техники (проектирования, производства, потребления продукции, ремонта).

Создание презентаций, рефератов по заданным темам:

Природные ресурсы и их классификация.

Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.

Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.

Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.

История и развитие концепции устойчивого развития.

Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.

Система контроля за экологической безопасностью в России.

Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.

Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.

Структура экологической системы.

Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.

Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.

Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.

Виды ландшафтов.

Охраняемые территории: заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы.

Виды природных ресурсов.

Использование и охрана почвы, водных, растительных ресурсов, животного мира.

Природные ресурсы Калининградской области, их рациональное использование;

Национальный парк Куршская коса.

Охраняемые территории России.

Пищевые ресурсы человечества.

Раздел 3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

11

Тема 3.1. Загрязнение биосферы	Содержание учебного материала	1	1
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.		
Тема 3.2. «Зеленая» революция и ее последствия.	Содержание учебного материала	1	1
	«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.		
Тема 3.3. Анализ влияния токсичных и радиоактивных веществ на окружающую среду.	Самостоятельная работа Составление плана – конспекта, сообщений по темам урока..	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ влияния токсичных и радиоактивных веществ на окружающую среду.		
Самостоятельная работа Исследовательская работа – «Экологическая обстановка в Калининградской области».	1		
Тема 3.4. Определение химического состава атмосферы.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Определение химического состава атмосферы.	2	
	Контрольная работа по разделу Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	1	
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. по теме «Химический состав атмосферы».	1	

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3.:

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

Темы для презентаций и рефератов:

Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Влияние состава атмосферы, воды, почвы на здоровье человека

Урбанизация, стадии ее развития. Структура города. Микроклимат города. Различия города и деревни в плане микроклимата.

Источники загрязнения в городе.

Влияние шума и излучений на здоровье горожан.

Нормирование загрязнений. ПДК, ПДВ.

Классы опасности химических веществ. Физическое загрязнение.

Аварии и катастрофы.

Способы экологизации промышленности.

Альтернативные источники энергии.

Экологическое состояние Калининграда;

Возможные меры по улучшению микроклимата города.

Промышленные объекты Калининграда, пути их экологизации.

Раздел 4. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.		9	
Тема 4.1. История Российского природоохранного законодательства.	Содержание учебного материала История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970-1990 годов, принятые законодательными органами СССР. Закон "Об охране окружающей природной среды" 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций	2	2
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений, презентаций.	1	
Тема 4.2. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности	Содержание учебного материала Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы, их цели и задачи. Природоохранное просвещение.	2	2
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений.	1	

Тема 4.3. Анализ природоохранных законодательств.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ природоохранных законодательств.		
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений.	1	
Раздел 5: Юридическая и экономическая ответственность физических и юридических лиц, загрязняющих окружающую среду.		12	
Тема 5.1. Правовая и юридическая ответственность в области охраны окружающей среды	Содержание учебного материала	2	3
	Правовая и юридическая ответственность в области охраны окружающей среды. Возмещение вреда, причиненного здоровью человека и окружающей природной среде.		
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений.	1	
Тема 5.2. Понятие об экологической оценке производств и предприятий.	Содержание учебного материала	2	1
	Практические занятия Понятие об экологической оценке производств и предприятий.		
	Самостоятельная работа Исследовательская работа.	1	
Тема 5.3 Анализ и подборка материала по правовой и юридической ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ и подборка материала по правовой и юридической ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды.		
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений.	1	
	Содержание учебного материала:	2	

Тема 5.4. Способы экологизации промышленности.	Практические занятия Анализ материала по правовой и юридической ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Способы экологизации промышленности.	
	Самостоятельная работа Поиск информации по различным информационным источникам по теме урока. Изучение нормативных документов. Подготовка сообщений. Подготовка к дифференцированному зачету.	2
<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделам 4-5.:</p> <p>1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Экологические права граждан; Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Правовая и юридическая ответственность в области охраны окружающей среды Природоохранные постановления 1970-1990 годов, принятые законодательными органами СССР. Закон "Об охране окружающей природной среды" 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы, их цели и задачи. Природоохранное просвещение.</p> <p>Темы для презентаций и рефератов. Способы экологизации промышленности. История Российского природоохранного законодательства. Экологическая оценка производств и предприятий.</p>		
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		86

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 «Экологических основ природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Экологические основы природопользования»;
- 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:

- Константинов, В.М., Ю.Б. Челидзе "Экологические основы природопользования"- Москва, Изд.центр "Академия", 2017 г.
- Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – 2-е издание, испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 256
- Манько, О.М. Экологические основы природопользования (2-е изд., стер.) учебник 102119229 201
- Саенко, О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Прохоров Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Криксунов Е.А. Экология. 10-11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – 10-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2015 г.
3. Научно-методическое пособие для преподавателей и студентов «Биология», издательский дом «Первое сентября».

Интернет-ресурсы

1. <http://bio.1september.ru> – Газета «Биология» и сайт для учителя «Я иду на урок биологии»
2. <http://www.college.ru/biology> - Биология в Открытом колледже
3. <http://www.biodat.ru> – BioDat: информационно-аналитический сайт о природе России и экологии
4. <http://www.floranimal.ru> – FlorAnimal: портал о растениях и животных
5. <http://www.forest.ru> – Forest.ru: все о 358 российских лесах
6. <http://www.eco.nw.ru> – Внешкольная экология: программа «Школьная экологическая инициатива»

7. <http://www.biolog188.narod.ru> – В помощь моим ученикам: сайт учителя биологии А.П. Позднякова
8. <http://learnbiology.narod.ru> – Изучаем биологию
9. <http://www.nature.ok.ru> – Редкие и исчезающие животные России
10. <http://www.aseko.ru> – Санкт-Петербургская общественная организация содействия экологическому образованию
11. <http://www.ecosystema.ru> – Экологическое образование детей и изучение природы России
12. <http://www.eco-mnepu.narod.ru/bib.htm> - Библиотека факультета экологии Международного Независимого Эколого-Политологического Университета (МНЭПУ)
13. <http://www.ecoindustry.ru/> - Экология производства. Научно-практический журнал
14. <http://climate.mecom.ru/?C=N;O=D> – Бюллетень «Изменения климата»

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

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:	
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Знания:	

Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Принципы и методы рационального природопользования	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Методы экологического регулирования	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Принципы размещения производств различного типа	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Основные группы отходов, их источники и масштабы образования	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Понятие и принципы мониторинга окружающей среды	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Природоресурсный потенциал Российской Федерации	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Охраняемые природные территории	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.

<p>ОК1-ОК9</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1 - 7.6.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень)

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

Разработчики: Немирова В.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательства

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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

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

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

- определить свои возможности в предпринимательской деятельности;
- использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела;
- разрабатывать бизнес-план предприятия;
- анализировать конкретные ситуации повседневной деловой жизни;
- систематизировать и отрабатывать быстро изменяющуюся экономическую информацию, необходимую для принятия правильных деловых решений;
- ориентироваться в быстро изменяющейся рыночной конъюнктуре и своевременно изменять направления своей предпринимательской деятельности;
- добиваться эффективных результатов предпринимательской деятельности, ее прибыльности и прогрессивности, проявляя при этом деловую и инвестиционную активность.

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

- коммерческо-деловую терминологию, отвечающую современным нормам предпринимательства;
- основы гражданского, трудового и налогового законодательства;
- основы экономики предприятия;
- понятие о капитале, формах его существования и движения, финансово-кредитного дела;
- необходимую информацию о правовых и экономических аспектах создания собственного предприятия;
- возможные проблемы и трудности, с которыми сталкивается предприниматель в ходе своей деятельности, особенно на начальном этапе, в тех, или иных, конкретных условиях;
- актуальные вопросы развития предпринимательства в России и его зарубежный опыт.

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

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

устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **44** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося **8** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание 1.Содержание и задачи учебной дисциплины «Основы предпринимательства». Понятие и сущность предпринимательства. История мирового предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности. Культура предпринимательства. Личность предпринимателя.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		
Раздел 1. Правовые основы предпринимательства		18	
Тема 1.1. Предпринимательская идея. Методы создания собственного дела.	Содержание	6	2
	1.Идея и цель создания собственного дела. Пути создания собственного дела: приобретение действующего предприятия, аренда предприятия с последующим выкупом, франчайзинг.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов	-	
	Практические занятия: 1.Сравнение и выбор форм ведения бизнеса	2	
	2.Составление договоров купли-продажи, аренды предприятия и франчайзинга	2	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов	1	
Тема 1.2. Государственная регистрация и прекращение деятельности предприятия.	Содержание	6	2
	1.Этапы образования юридического лица. Общие положения о регистрации и отказ в регистрации. Учредительные документы. Общие положения о лицензировании и отказ в лицензировании. Реорганизация и ликвидация юридического лица. Процедура ликвидации предприятия. Понятие и методики оценки банкротства. Финансовое оздоровление.	2	

	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	-	
	Практические занятия: 1. Заполнение заявления о государственной регистрации юридического лица при создании и сведений об учредителях.	2	
	2. Проведение оценки потенциального банкротства предприятия.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы для подготовки рефератов и презентаций: Нормы права в предпринимательской деятельности. Лицензируемые виды предпринимательской деятельности. Этапы финансового оздоровления. Виды договоров в предпринимательской деятельности.			
Раздел 2. Экономические основы предпринимательства		20	
Тема 2.1. Источники финансирования предпринимательской деятельности.	Содержание	4	2
	1. Понятие источника финансирования. Виды источников финансирования. Виды и формы государственной поддержки.	2	
	Практические занятия: 1. Определение стоимости заемных финансовых средств.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
Тема 2.2. Налогообложение в предпринимательстве.	Содержание	4	2
	1. Налог: понятие, виды. Основные налоги и порядок их расчета. Системы налогообложения: их характеристики, порядок расчета суммы налога.	2	
	Практические занятия: 1. Сравнение систем налогообложения. Расчет налогов.	2	

	Самостоятельная работа Подготовка рефератов	1	
Тема 2.3. Экономические показатели хозяйственной деятельности фирмы.	Содержание:	6	1
	1. Абсолютные и относительные финансовые результаты деятельности предприятия. Показатели ликвидности, платежеспособности и финансовой устойчивости. Формы бухгалтерской финансовой отчетности предприятия.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
	Практические занятия: 1. Расчет и анализ основных экономических показателей деятельности фирмы.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по разделам «Правовые основы предпринимательства» и «Экономические основы предпринимательства»	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы для подготовки рефератов и презентаций: Маркетинг в предпринимательстве. Абсолютные и относительные финансовые результаты деятельности предприятия. Показатели ликвидности, платежеспособности и финансовой устойчивости. Формы бухгалтерской финансовой отчетности предприятия. Разработка и регистрация товарного знака. Определение особенностей информационной безопасности в России. Изучение основ PR, пропаганды.			
Раздел 3. Бизнес-планирование		12	
Тема 3.1. Бизнес-планирование. Содержание разделов бизнес-плана.	Содержание:		2
	1. Понятие и сущность бизнес-планирования. Назначение и структура бизнес-плана.	2	
	Самостоятельная работа	-	

	Подготовка рефератов		
	Практические занятия: 1.Разработка бизнес-плана: характеристика услуг, анализ конкурентов и маркетинговый план.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
	Практические занятия: 2.Разработка бизнес-плана: производственный, организационный и финансовый план.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету	1	
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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы для подготовки рефератов и презентаций: Понятие и сущность бизнес-планирования. Назначение и структура бизнес-плана. Подготовка презентации собственного бизнес-плана.			
Дифференцированный зачет		2	
Всего		44	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета социально-экономических дисциплин:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лапуста, М.Г. Предпринимательство: Учебник / М.Г. Лапуста. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 608 с.
2. Череданова,, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Н. Череданова. — М., 2014.

Дополнительные источники:

1. Гукова, О.Н. Предпринимательство в сфере сервиса: учебное пособие / Гукова О.Н., А.М. Петрова. – М.: ФОРУМ, 2019. – 176 с.
2. Крутик, А.Б. Предпринимательство в сфере сервиса: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.

Интернет-ресурс: <http://www.consultant.ru/>

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: – определить свои возможности в предпринимательской деятельности; – использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела;	Экспертная оценка усвоенных на практических и лабораторных занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос.

<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать бизнес-план предприятия; – анализировать конкретные ситуации повседневной деловой жизни; – систематизировать и отрабатывать быстро изменяющуюся экономическую информацию, необходимую для принятия правильных деловых решений; – ориентироваться в быстро изменяющейся рыночной конъюнктуре и своевременно изменять направления своей предпринимательской деятельности; – добиваться эффективных результатов предпринимательской деятельности, ее прибыльности и прогрессивности, проявляя при этом деловую и инвестиционную активность. 	<p>Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</p>
<p>Знания:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • коммерческо-деловая терминология, отвечающая современным нормам предпринимательства; • основы гражданского, трудового и налогового законодательства; • основы экономики предприятия; • понятие о капитале, формах его существования и движения, финансово-кредитного дела; • необходимую информацию о правовых и экономических аспектах создания собственного предприятия; • возможные проблемы и трудности, с которыми сталкивается предприниматель в ходе своей деятельности, особенно на начальном этапе, в тех, или иных, конкретных условиях; • актуальные вопросы развития предпринимательства в России и его зарубежный опыт. 	<p>Промежуточный и итоговый тестовый контроль, устный опрос, контрольная работа.</p> <p>Практические занятия.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа (реферативная работа, работа с электронными презентациями).</p>
<p>ОК1- ОК9</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной</p>

	<i>работы.</i>
ПК.6.1. -. ПК.6.5.	<ul style="list-style-type: none"> - <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i> - <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

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 (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

33. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
34. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
35. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
36. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к профессиональному циклу.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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 дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

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

— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **102** часа,
 в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **68** часов;
 самостоятельная работа: обучающегося – **34** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
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		27	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	1
	Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
	Самостоятельная работа: проработка конспекта, подготовка сообщений	1	
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие».	1	
	Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения», проработка конспекта	1	
Тема 1.3. Защита населения и	Содержание учебного материала	6	

территорий при чрезвычайных ситуациях.	1. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. 2. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Реферат: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)»	1	
	Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	Содержание учебного материала	6	
	Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.	2	1

	Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.		
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».	1	1
	Практические занятия Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	1	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: решение ситуационных задач	1	
Раздел 2. Основы военной службы		3	
Тема 2.1. Вооружённые Силы Российской Федерации	Вооружённые Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта, ответы на вопросы по учебнику	1	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 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).			
Раздел 3. Основы медицинских знаний		70	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
	Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при травмах различных областей тела.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения о первой помощи при травмах различных областей тела.	1	
	Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Правила наложения повязок различных типов»	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при ранениях, наложения повязок различных типов.	2	
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга», «Первая помощь при переломах».	1		

Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	
Самостоятельная работа: Презентация: «Первая помощь при переломах».	1	
Первая помощь пострадавшему при электротравме. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	2	1
Самостоятельная работа: Реферат по теме: «Первая помощь пострадавшему при синдроме длительного сдавливания»	1	
Практическое занятие Отработка навыков первой помощи пострадавшему при электротравме. Отработка навыков первой помощи при синдроме длительного сдавливания.	2	
Самостоятельная я работа: Подготовка сообщений по теме – «Первая помощь пострадавшему при электротравме».	1	
Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при ожогах.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, проработка конспекта.	1	
Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при наружных кровотечениях. Отработка навыков первой помощи при ожогах. (решение ситуационных задач).	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, составление конспекта.	1	
Первая помощь при воздействия высоких температур на человека. Предупреждение развития перегревания. Тепловой удар. (решение ситуационных задач)	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений	1	
Практическое занятие	2	

	Отработка навыков первой помощи при воздействии высоких температур на человека. Отработка навыков предупреждения развития перегревания.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов.	1	
	Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка конспекта	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при воздействии ультрафиолетовых лучей на человека. Отработка навыков первой помощи при воздействии низких температур.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека».	1	
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Отработка навыков оказания первой помощи при отравлениях.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение дополнительных источников по теме.	1	
	Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата по темам: «Первая помощь при отсутствии сознания», «Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)»	1	
	Практическое занятие	2	

	Отработка навыков оказания первой помощи при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)		
	Самостоятельная работа: Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля.	1	
	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Из истории инфекционных болезней. Профилактика инфекционных заболеваний. Лечение инфекционных заболеваний.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
	Практическое занятие Здоровье и здоровый образ жизни.	2	
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Факторы, влияющие на здоровье»	1	
	Факторы, способствующие укреплению здоровья	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата, презентации по теме: «Факторы, способствующие укреплению здоровья»	1	
	Практическое занятие Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме, составление конспекта.	1	
	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. (решение ситуационных задач).	2	2
	Самостоятельная работа: Ответы на вопросы по теме для самоконтроля. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
Самостоятельная работа: по разделу 2 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	
Всего:		102	

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

Основные и 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.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО /

В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6

9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова. – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.

10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

11. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/77FDED62-5E73-4B12-BA77-ECF91AE5AF40#page/1>

12. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 430 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6EA67AA8-6336-4BA9-A5CD-A68EE6E4F318#page/1>

13. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 249 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/29CF5618-AF06-4180-AE1E-E07CFE7CE80F#page/1>

Дополнительные источники (печатные издания)

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 Интернет – ресурсы:

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

1.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, практическая работа, метод проектов.

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. 	<p style="text-align: center;">Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p style="text-align: center;">Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p style="text-align: center;">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 военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<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>ОК1.- 9.</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.

ПК 1.1 - 1.3,
2.1 - 2.3,
3.1 - 3.4,
4.1 - 4.4,
5.1 - 5.2,
6.1 - 6.5
7.1 – 7.6

- 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.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

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 (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, ПК)

Протокол заседания ПЦК № ____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

37. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
38. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
39. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
40. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к профессиональному циклу.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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 дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
 ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
 ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.
 ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
 ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
 ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
 ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
 ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **102** часа,
 в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **68** часов;
 самостоятельная работа: обучающегося – **34** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	32
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
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		30	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
	Самостоятельная работа: проработка конспекта, подготовка сообщений	1	
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие».	1	
	2. Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения», проработка конспекта	1	
Тема 1.3. Защита населения и	Содержание учебного материала	8	

территорий при чрезвычайных ситуациях.	2. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах., снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.	2	1
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы.	1	
	3. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Реферат: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)»	1	
	2. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы	1	

Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	Содержание учебного материала	6	
	1. Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».	1	
	Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	1	
	Практические занятия 1. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: решение ситуационных задач	1	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 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).			
Раздел 2. Основы военной службы		70	
Тема 2.1. Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе	Содержание учебного материала		
	1. Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка сообщения: «Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»	1	
	2. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск»	1	
	3. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации»	1	
	4. Воздушно-десантные войска.	2	1
	Самостоятельная я работа: Подготовка презентации: «Воздушно-десантные войска»	1	
	5. Ракетные войска стратегического назначения.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Ракетные войска стратегического назначения»	1	
	6. Войска воздушно-космической обороны.	2	1
	Самостоятельная работа: Презентация: «Войска воздушно-космической обороны»	1	
7. Другие войска и их основные задачи.	2	1	

	Самостоятельная работа: Составление структуры «Вооруженные силы Российской Федерации»	1	
	8. Военная обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме – «Воинская обязанность»	1	
	Практические занятия	8	
	1. Сухопутные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, проработка конспекта.	1	
	2. Военно-воздушные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, составление конспекта.	1	
	3. Военно-морской флот, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений	1	
	4. Порядок прохождения военной службы. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов.	1	
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание учебного материала	12	
	1. Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части.	2	1
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов: Общевоинских уставов ВС РФ	1	
	2. Военнослужащие и взаимоотношение между ними.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме	1	

	3. Права и обязанности военнослужащих.	2	1
	Самостоятельная работа: изучение нормативных документов	1	
	4. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих.	2	1
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Военская дисциплина. Суточный наряд роты. (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
	2. Караульная служба, обязанности и действия часового (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Строй и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
	2. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строй отделения. (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	1. Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата (отработка навыков).	2	

	Самостоятельная работа: Подготовка реферата, презентации по теме: «Автомат Калашникова»	1	
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь	Содержание учебного материала	4	
	1. Ранения, ушибы, переломы, вывихи, растяжение связок, синдром длительного сдавливания (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме, составление конспекта.	1	
	2. Ожоги, поражение электрическим током, утопление, переохлаждение, обморожение, отравление, клиническая смерть (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Ответы на вопросы по теме для самоконтроля. Подготовка к дифференцированному зачету.	2	
Самостоятельная работа: по разделу 2 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). 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.			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		102	

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 и источники:

4. 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.
5. 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.
6. 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.

Дополнительные источники:

14. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
15. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
16. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
17. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
18. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
19. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
20. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
21. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6
22. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
23. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2
24. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/77FDED62-5E73-4B12-BA77-ECF91AE5AF40#page/1>
25. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под

общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — 6-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 430 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6EA67AA8-6336-4BA9-A5CD-A68EE6E4F318#page/1>

26. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие для СПО / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общ. ред. Я. Д. Вишнякова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 249 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/29CF5618-AF06-4180-AE1E-E07CFE7CE80F#page/1>

27. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.

28. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09)

29. «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

30. Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

31. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

32. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»

33. Учения и тренировки по гражданской обороне, предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Методическое пособие под ред. Фалеева М.И. М.: Институт риска и безопасности, 2010

34. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

35. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»

36. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

37. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

Интернет – ресурсы:

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>

4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

1.4. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, практическая работа, метод проектов.

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; 	<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>

<ul style="list-style-type: none"> - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. 	
<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 военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<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>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.

ПК 1.1 - 1.3,
2.1 - 2.3,
3.1 - 3.4,
4.1 - 4.4,
5.1 - 5.2,
6.1 - 6.5
7.1 – 7.6

- 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.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

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

Разработчик: Потапова В.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

Целью дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является освоение условий способствующих приобретению знаний и умений по организации процесса приемки товаров, организации процесса производства продукции предприятий питания и документальному оформлению технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов.

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- оценивать наличие запасов и расход продуктов;
- 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.

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

- 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 приемка продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические и самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Содержание учебного материала	8	
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров.	1. Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.	2	2
	2. Практическая работа: Определение признаков дефектов и брака продовольственных товаров по натуральным образцам.	2	
	3. Классификация продовольственных товаров. Торговая классификация. Основные признаки классификации. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров.	2	2
	4. Практическая работа: Составление текстовой таблицы «Потребительские свойства товаров и показатели их качества»	2	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 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). Составление кроссвордов по теме и ответов к ним. Темы для презентаций (рефератов): Потребительские свойства продовольственных товаров. Дефекты и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров. Классификация продовольственных товаров. Торговая классификация. Основные признаки классификации. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров. Разработка рекомендаций по улучшению ассортимента товарных запасов. Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения.	6		
	Содержание учебного материала	10	

Тема 2. Организация продовольственно-го снабжения складского и тарного хозяйства.	1 Снабжение, понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Современные требования к организации снабжения. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. Виды договоров. Организационные формы поставок (транзитная и складская). Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	2	2
	2. Практическая работа: Составление договора на поставку.	2	
	3 Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, их оснащение. Организация хранения продуктов, режимы и способы хранения. Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	2
	4. Практическая работа: Составление схемы складских помещений.	2	
	5. Практическая работа: Расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли (решение ситуационных задач).	2	
Самостоятельная работа обучающихся по теме 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). Разработать таблицу по способам предупреждения и устранения пересортицы продуктов. Оформление текстовой таблицы «Требования к складским помещениям и их оснащение». Темы для презентаций (рефератов): Снабжение, понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Современные требования к организации снабжения. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья. Виды договоров. Организационные формы поставок (транзитная и складская). Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Новые виды упаковки пищевых продуктов однородных групп. Решение ситуационных задач. Изучение нормативных документов. Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения.		6	
Содержание учебного материала		16	

Тема 3. Контроль запасов и наличия продуктов.	1. Методы хранения. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Отпуск продуктов со склада. Способы обеспечения запасов сырья и	2	2
	2. Методические приемы и способы контроля запасов. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Правила проведения инвентаризации продуктов.	2	2
	3. Практическая работа: Заполнение инвентаризационной ведомости.	2	
	4. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2	2
	5. Практическая работа: Изучение документации на отпуск продуктов со склада предприятия в производственные цеха.	2	
	6. Документальный учет расхода сырья на производстве. Особенности учета производства в общественном питании.	2	2
	7. Акт о реализации и отпуске изделий кухни. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне. Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты.	2	2
	8. Практическая работа: Оформление сопроводительной документации на различные группы продуктов, в соответствии с правилами оформления документации отпуска продуктов со склада. Кон	2	

<p>Самостоятельная работа обучающихся по теме 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).</p> <p>Темы для презентаций (рефератов): Порядок списания товарных потерь, возникших при хранении товаров на предприятиях общественного питания. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь. Методы хранения. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Отпуск продуктов со склада. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Методические приемы и способы контроля запасов. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. Правила проведения инвентаризации продуктов. Решение ситуационных задач. Изучение нормативных документов. Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения.</p>	6	
<p>Дифференцированный зачет</p>	2	
<p>Всего:</p>	54	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация хранения и контроль запасов сырья»: схемы, образцы оборудования, каталоги, фоллии, лекционный и раздаточный материал, бланки технологической документации, нормативная документация (сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, ГОСТы, ОСТы)

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:

Законодательная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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.

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.

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.

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.

Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

Основная литература:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2021
2. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2021
3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 2021
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2021

Интернет-ресурсы:

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

Дополнительные источники:

- Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум.- М.: Магистр, 2015. - 557.
- Додонкин Ю.В., Райкова Е.Ю., Теория товароведения. Учебное пособие для студ. учреждений сред. поф. образования: М.: Издательство Академия, 2015.-240 с.
- Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
- Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
- Журнал- Пищевая промышленность.
- Журнал – Питание и общество
- Журнал – Общепит

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результат обучения (освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; 	<p>Экспертная оценка проверочных работ в виде тестов, диктантов, практических работ.</p> <p>Составление рефератов, презентаций, раздаточного материала.</p> <p>Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях 	<p>Экспертная оценка проверочных работ в виде тестов, диктантов, практических работ.</p> <p>Составление рефератов, презентаций, раздаточного материала.</p> <p>Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p>	
<p>ОК1-ОК9</p>	<p>Экспертная оценка проверочных работ в виде тестов, диктантов, практических работ. Составление рефератов, презентаций, раздаточного материала. Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения. Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1 - 7.6.</p>	<p>Экспертная оценка проверочных работ в виде тестов, диктантов, практических работ. Составление рефератов, презентаций, раздаточного материала. Оформление бланков технологической документации с использованием программного обеспечения. Дифференцированный зачет.</p>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

Разработчик: Евсеева Ирина Владимировна, преподаватель ГАУ КО ППО КСТ

Рекомендована ПЦК математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	431
2. Структура и содержание учебной дисциплины	433
3. условия реализации ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	444
4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины	<u>16</u>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

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

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

– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

– основные понятия автоматизированной обработки информации;

– общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	160
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	110
в том числе:	
практические занятия	120
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося	50
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
2 курс		70/17	
Тема 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности.	Практические занятия	6	
	Основные понятия и определения. Классификация информационных систем.	2	
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта.	1	
	Классификация персональных компьютеров.	1	
	Самостоятельная работа: Составление, проработка конспекта. Создание презентации по теме: « Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности. ».	1	
	Советы по приобретению компьютера.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме: « Советы по приобретению компьютера »	1	
Тема 2 Технические средства информационных технологий.	Практические занятия	8	
	Устройство монитора. Сравнение характеристик различных типов мониторов.	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Сравнение характеристик различных типов мониторов.	1	
	Устройство печатающих устройств. Сравнение характеристик различных типов принтеров. Организация эффективной работы принтера.	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Сравнение характеристик различных типов принтеров.	1	
	Сравнительный анализ МФУ.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Сравнительный анализ МФУ.	1	

	Устройства ввода/вывода информации используемые в профессиональной деятельности. Контрольная работа по теме «Информационные технологии и аппаратные средства»	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Тема 3. Программное обеспечение информационных технологий.	Практические занятия	6	
	Базовое программное обеспечение	2	
	Самостоятельная работа Выполнение практического задания.	1	
	Прикладное программное обеспечение	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме: «Прикладное программное обеспечение»	1	
	Операционные системы семейства Windows. Загрузка и выход из Windows. Организация работы в среде Windows.	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по темам 1-3: 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).		10	
Тема 4 Обработка текстовой информации.	Практические занятия:	18	
	Основы работы текстового редактора.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
	Создание деловых документов в редакторе MS WORD.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание деловых документов в редакторе MS WORD.	1	
	Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	1	
	Создание текстовых документов на основе шаблона. Создание шаблонов и форм.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание текстовых документов на основе шаблона. Создание шаблонов и форм.	1	
	Создание комплексных документов в текстовом редакторе.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание комплексных документов в текстовом редакторе.	1	
	Вставка объектов в текст. Работа с колонками и сносками.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Вставка объектов в текст. Работа с колонками и сносками.	1	
	Оформление формул редактором MS Equation	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Оформление формул редактором MS Equation.	1	
	Организационные диаграммы в документе MS WORD.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Организационные диаграммы в документе MS WORD.	1	
	Комплексное использование возможностей MS WORD для создания документов.	2	
	Контрольная работа «ПО общего и специального назначения»		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Тема 5	Практические занятия	18	

Процессоры электронных таблиц.	Особенности экранного интерфейса программы Microsoft Excel	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1
	Организация расчётов в табличном процессоре Microsoft Excel	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Организация расчётов в табличном процессоре Microsoft Excel	1
	Создание электронной книги. Относительная и абсолютная адресация в Microsoft Excel	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание электронной книги.	1
	Связанные таблицы. Расчёт промежуточных итогов в таблицах Microsoft Excel.	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Расчёт промежуточных итогов в таблицах Microsoft Excel.	1
	Подбор параметров. Организация обратного расчёта.	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Подбор параметров. Организация обратного расчёта.	1
	Задачи оптимизации (поиск решения)	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Задачи оптимизации (поиск решения).	1
	Связь между файлами и консолидация данных в Microsoft Excel	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1
	Экономические расчёты в Microsoft Excel.	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Экономические расчёты в Microsoft Excel.	1

	Комплексное использование приложений Microsoft Office для создания документов. Контрольная работа: Работа в пакете программ Microsoft Office.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Тема 6. Технологии использования систем управления базами данных (БД).	Практические занятия	14	
	Организация системы управления БД	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
	Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц СУБД MS Access.	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц СУБД MS Access.	1	
	Редактирование и модификация таблиц базы данных в СУБД MS Access.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
	Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access.	1	
	Закрепление приобретённых навыков по созданию таблиц и форм в СУБД MS Access.	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Созданию таблиц и форм в СУБД MS Access.	1	
	Создание отчётов в СУБД MS Access.	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания. Создание отчётов в СУБД MS Access.	1	

	Создание базы данных и работа с данными в СУБД MS Access. Контрольная работа «Табличный процессор и СУБД в профессиональной деятельности»	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выполнение практического задания.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся по темам 4-6: 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).	7	
		практические занятия 70	
		самостоятельной работы 35	
		Всего 98	

3 курс		50/18	
Тема 7 Электронные презентации.	Практические занятия	8	
	Современные способы организации презентаций	2	
	Запуск приложения MS Power Point	2	
	Создание новой презентации	2	
	Самостоятельная работа Создание презентаций «Сравнение программ для создания презентаций». «Моя профессия»	1	
Тема 8 Системы оптического распознавания информации.	Практические занятия	4	
	Возможности программы Fine Reader	2	
	Проверка правописания и сохранение результатов работы	2	
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Тема 9 Системы машинного перевода.	Практические занятия	4	
	Средства автоматизации переводов.	2	
	Переводческие пакеты PROMT.	2	
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Тема 10 Компьютерные справочные правовые системы.	Практические занятия	4	
	Обзор компьютерных СПС. Организация поиска нормативных документов по реквизитам документа в СПС «Консультант Плюс»	2	
	Самостоятельная работа Поиск нормативных документов по реквизитам документа в СПС «Консультант Плюс».	1	
	Организация полнотекстового поиска. Работа со списком в СПС «Консультант Плюс». Работа с формами. Организация поиска по нескольким информационным базам.	2	
	Самостоятельная работа Работа со списком в СПС «Консультант Плюс». Работа с формами. Организация поиска по нескольким информационным базам.	1	

Самостоятельная работа обучающихся по темам 7-10: 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).		
Тема 11 Компьютерные сети.	Практические занятия	8
	Компоненты вычислительной сети. Классификация сетей.	2
	Типы компьютерных сетей.	2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	1
	Эталонная модель OSI	2
	Преимущества работы в локальной сети. Контрольная работа «Компьютерные сети»	2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	1
Тема 12 Глобальная сеть интернет.	Практические занятия:	16
	История Великой Сети. Современная структура сети Интернет.	2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Создание презентаций по темам: «История Великой Сети», «Современная структура сети Интернет».	1
	Интернет как единая система ресурсов	2
	Основы проектирования Web-страниц	2
	Знакомство с языком HTML	2
	Создание сайта с помощью текстового редактора «Блокнот»	2
	Электронная почта. Почтовая программа MS Outlook Express	2
	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания. Составить таблицу базовых тегов. Создание сайта на свободную тему.	1
	Настройка браузера (по выбору)	2
	Поиск информации в глобальной сети. Контрольная работа: «Глобальная сеть интернет»	2

	Самостоятельная работа Проработка конспекта. Выполнение практического задания.	1	
Тема 13 Основы информационной и компьютерной безопасности.	Практические занятия:	4	
	Информационная безопасность Защита от компьютерных вирусов	2	
	Самостоятельная работа: Проработка конспекта. Выполнение практического задания. Поиск информации в глобальной сети.	1	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Тема 14 Автоматизированные системы управления.	Практические занятия:	2	
	Основные понятия и классификация АИС. Виды профессиональных автоматизированных систем	2	
	Самостоятельная работа Поиск информации в Интернет про АИС по специальности;	1	
Самостоятельная работа обучающихся по темам 11-14: 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).		8	
		практические занятия	50
		самостоятельная работа	12
		Всего	62
Консультации к экзамену			
1. Технические средства информационных технологий..			
2. Программное обеспечение информационных технологий			
3. Обработка текстовой информации.			
4. Процессоры электронных таблиц.			
5. Технологии использования систем управления базами данных.			
6. Глобальная сеть интернет.			
Экзамен			
Всего		160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по информационно-коммуникационным технологиям в профессиональной деятельности;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству студентов;
- сервер;
- мультимедийный проектор;
- локальная сеть;
- сеть Интернет.

Программное обеспечение дисциплины

1. Операционная система Windows, приложения.
2. Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий.
3. Лицензионные офисные программы Microsoft.
4. Графические программы.
5. Программное обеспечение в профессиональной деятельности.
6. Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособия для самостоятельной работы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб пособие. – М.: Изд – во Академия, 2019.
2. Михеева, Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2019.;

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 Термины и определения общественное питание
2. Доктрина Информационной безопасности в Российской Федерации [Текст]. Утверждена Президентом РФ В.В. Путиным 9.09.2000г.
3. Федеральный закон от 27.07.2006г. №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и защите информации» [Текст]
3. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ СанПин 2.4.5.2409-08 (извлечение)
4. Михеева, Е.В. «Информатика» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.;
5. Михеева, Е.В. «Практикум по информатике» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.

Интернет ресурсы:

1. http://www.fcenter.ru/sb_config
2. <http://kpolyakov.spb.ru/school/prog.htm>

3. <http://metodist.lbz.ru/authors/informatika/2/>
4. <http://www.intuit.ru/studies/courses/593/449/lecture/5648>
5. <http://www.softkey.ru>
6. http://www.1c-astor.ru/tableservice_40smart
7. <http://es-nsk.ru/programmi.html>
8. <http://kst-tarskih.jimdo.com/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экспертная оценка результатов устных опросов. Экзамен.</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экзамен.</p>
<p>ОК1-ОК9</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ.</p> <p>Экзамен.</p>

ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1 - 7.6.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях и выполненных самостоятельных работ. Экзамен.
---	---

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

«___» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка).

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

Разработчик: Лапина Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

41. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
42. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
43. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
44. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла.

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

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

- ✓ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- ✓ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- ✓ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- ✓ приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- ✓ основные понятия метрологии;
- ✓ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- ✓ формы подтверждения соответствия;
- ✓ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- ✓ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов;

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	28
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	28
в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Метрология и стандартизация

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) 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	3	
	<u>1. Введение в учебную дисциплину.</u> Основные понятия дисциплины метрологии и стандартизации. Предмет, цели и задачи дисциплины. История возникновения в стране метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия. Профессиональная значимость дисциплины. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.	1	
Раздел 1. Основы метрологии		16	
Тема 1.1. Структурные элементы, объекты и субъекты метрологии.	Содержание учебного материала	8	
	<u>1. Основные понятия метрологии.</u> Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая, законодательная. Структурные элементы метрологии. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.	2	1
	Самостоятельная работа Написание реферата «История возникновения метрологии в России и за рубежом».	1	
	<u>2. Объекты метрологии: величины физические и нефизические.</u> Характеристика величин: размер и размерность. Единицы физических	2	1

	величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин СИ, её применение в России. Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентаций : «Принципы метрологии», «Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства», « Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности».	1	
	Практическое занятие <u>Приведение несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами международной системы СИ.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение практических задач.	1	
	3. Субъекты метрологии. Госстандарт России, Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМС, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме: «Международные и региональные метрологические организации».	1	
	Содержание учебного материала	8	
Тема 1.2. Средства, методы измерения и основы теории измерения.	1.Измерения – основа метрологической деятельности. Виды измерений. Средства измерений: классификация назначение. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства. Методы измерений: понятие, классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений. Основной постулат метрологии. Факторы, влияющие на результат измерений.	2	1

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений. Составление тестовых заданий и эталонов к ним.	1	
	Практическое занятие		
	<u>Ознакомление со средствами измерений.</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение практических задач.	1	
	Практическое занятие		
	<u>Расчет погрешностей непосредственных измерений.</u> Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата «Средства измерений». Решение практических задач.	1	
	Практическое занятие		
	Оценка качества продукции.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение задания по определению и вычислению погрешностей.	1	
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). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Раздел 2 Основы стандартизации		22	
Тема 2.1. Методология и принципы стандартизации.	Содержание учебного материала	4	
	<u>1.Основы стандартизации.</u> Цели и задачи стандартизации в России. Структура ГСС. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации. Уровни субъектов. Функции Национального органа по стандартизации.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка реферата по теме «История	1	

	развития стандартизации».		
	<u>2. Методология и принципы стандартизации.</u> Принципы стандартизации: определение. Научные принципы. Правовые принципы. Организационные принципы. Краткая характеристика отдельных принципов. Методы стандартизации.	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссворда по теме: «Методология и принципы стандартизации».	1	
Тема 2.2. Средства и системы стандартизации.	Содержание учебного материала	18	
	<u>1. Нормативные документы (НД) в области стандартизации.</u> Понятие, виды НД, регламенты, технические. Правовая нормативная база НД. Тех. регламенты: понятие назначение, виды, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов национальных и организаций. Применение требований нормативных документов к основным видам продукции(услуг) и процессов. Информация о НД по стандартизации. Тех. условия: определение, назначение. Порядок разработки, принятия, учёта и применения. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно методических стандартов.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
	Практическое занятие		
	Организация работ по стандартизации в Российской Федерации.	2	
	Самостоятельная работа Работа с текстом Закона «О техническом регулировании в Российской Федерации».	1	
	<u>2. Государственная система стандартизации России. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели.</u> Задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов,	2	1

	их назначение. Межотраслевые системы стандартизации: назначение, виды. Основопологающий стандарт. Стандарт на методы испытаний. Стандарт на продукцию. Стандарт на процесс, стандарт на услугу. Стандарт на совместимость.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа с текстом Закона «О техническом регулировании в Российской Федерации».	1	
	Практическое занятие Требования, предъявляемые к показателям качества различных типов и сортов продуктов общественного питания. (ГОСТ Р 52809-07, ГОСТ Р 52 189-03, ОСТ, ТУ).	2	
	Самостоятельная работа Работа с нормативными документами.	-	
	<u>3. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.</u> Использование в профессиональной деятельности документации систем качества. Экономическая эффективность стандартизации. Совершенствования стандартизации систем обеспечения качеством.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений.	1	
	4. <u>Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.</u>	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений.	1	
	Практическое занятие <u>Изучение требований к оформлению текстовой документации в соответствии с требованиями ЕСКД и ЕСТД.</u> Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), в области охраны окружающей среды (ЕСООС). Виды стандартов. Оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой. Стандартизация и кодирование информации о товаре.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Проработка опорного конспекта. Изучение требований к оформлению текстовой документации в соответствии с требованиями ЕСКД и ЕСТД.		
	Практическое занятие		
	Ознакомление с документацией систем качества на производство продукции общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Ознакомление с документацией систем качества на производство продукции общественного питания.		
	Практическое занятие		
	Ознакомление с документацией систем качества на производство продукции общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Подготовка реферата «Стандартизация продукции общественного питания».		
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).			
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Выполнение и оформление практических работ.			
		16	
Раздел 3. Подтверждение соответствия			
Тема 3.1 Методологические и организационные основы подтверждения соответствия	Содержание учебного материала:		
	<u>1. Методологические основы подтверждения соответствия.</u> Подтверждение соответствия. Цели и принципы. Формы подтверждения соответствия. Сертификация как процедура подтверждения соответствия: основные понятия. Декларация о соответствии. Декларирование соответствия: схемы, объекты, субъекты, доказательства соответствия. Порядок регистрации и хранения деклараций о соответствии. Значение сертификации в рыночных условиях. Сертификаты и знаки соответствия.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме: «Методологические и организационные основы подтверждения соответствия», «Основные цели и задачи сертификации».		
	Практическое занятие		
	<u>Сравнение обязательной и добровольной сертификации.</u> Отличия сертификации и декларации о соответствии.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Отчет по практической работе.	1	
	<u>2. Организационные основы подтверждения соответствия.</u> Субъекты - участники сертификации. Заявители в системе сертификации. Их права и обязанности. Методы испытаний и способы подтверждения соответствия.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений.	1	
	Практическое занятие		
	Заполнение заявки на проведение сертификации системы качества и производства.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Заполнение заявки на проведение сертификации системы качества и производства.	1	
	Практическое занятие		
	Порядок оформления сертификатов.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Оформление сертификатов.	1	
	<u>3. Правовые основы сертификации и декларирования.</u> Федеральный закон «О техническом регулировании» и организационно-методические документы. Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с Федеральным законом «О техническом регулировании»	1	
	Практическое занятие	2	

	Применение схем сертификации		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений к семинару «Экономика качества».	1	
	Практическое занятие	2	
	<u>Семинар «Экономика качества»</u> Сертификации в различных сферах. Сертификация систем обеспечения качества. Экологическая сертификация.		
	Самостоятельная работа Составить кроссворд по теме урока.	1	
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).			
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Консультации			
1. Основные понятия метрологии			
2. Основы теории измерения			
3. Методология и принципы стандартизации.			
4. Нормативные документы (НД) в области стандартизации. Государственная система стандартизации России.			
5. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели			
6. Основы подтверждения соответствия			
Всего		84	

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 и лаборатории «Метрология и стандартизация».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; весы, термометр, инвентарь и посуда, плита, рефрактометр, лабораторная посуда, спиртомер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бузов, Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация/ Б. А. Бузов.- М.: «Академия», 2019.- 176 с
2. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 127 с.
3. Кочурина, Т. А. Метрология и стандартизация: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Т. А. Кочурина.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

Дополнительные источники:

- Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учеб. для студ. образ. учреждений сред. проф. образов. / Н.Д.Дубовой, Е.М. Портнов.- Москва: Форум-Инфра-М, 2015.- 256 с.
- Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. — 11-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт , 2015. — 411 с.

Нормативный материал:

1. Федеральные законы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
- Федеральный закон от 17.12.1999 № 212 - ФЗ «О защите прав потребителей»

- Федеральный закон от 31.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»

2. Нормативные документы:

- ГОСТ Р 51000.3 – 96 Общие требования к испытательным лабораториям.
- ГОСТ Р 50764 – 95 Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ Р 50762 – 07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий питания.

3. Правила:

- СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2. 132403 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий
- Санитарно-эпидемиологические правила 2.3.6.959-00
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.

3.2.3.Интернет – ресурсы:

1. Сайт о метрологии <http://metrologia.ru>
2. Сертификация и стандартизация в России – некоммерческий информационный сайт <http://www.rosstandart.ru>

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	

<ul style="list-style-type: none"> – применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; – оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; – использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; – приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения практической работы. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Экзамен.</p>
<p>Знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия метрологии; – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; – формы подтверждения соответствия; – основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения практической работы. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Экзамен.</p>
<p>ОК1-ОК9</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения практической работы. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Экзамен.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1 - 7.6.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения практической работы. Экспертная оценка выполнения</p>

	самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Экзамен.
--	---

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования СПО

19.02.10 Технология продукция общественного питания (базовая подготовка).

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

Разработчик: Солдатова С.П., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № ____ от _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
45. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
46. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
47. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
48. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) естественнонаучного профиля: **19.02.10 Технология продукция общественного питания** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по специальности
Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы 27 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лабораторные занятия	18
практические занятия	18
контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося	28
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Микробиология		6	
Тема 1.1.	1 <u>Введение. Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Классификация основных групп микроорганизмов и микробов. Физиология микробов, питание и дыхание микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибков, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты.</u>	2	3
	Самостоятельная работа: Составление и проработка опорного конспекта, подготовка презентации «Воздействие микробов на пищевые продукты»	1	
	2 <u>Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов.</u>	2	1
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Написание реферата, презентации на тему «Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов», «Роль микробов в природе и жизни человека». Подготовка к практической работе.	1	
	Практические занятия	2	
	1. Выращивание микробов на различных питательных средах. Оформление отчета по практической работе.		
	Самостоятельная работа: Работа с опорным конспектом. Подготовка информационного сообщения.	1	
Самостоятельная работа по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). Подготовка презентаций по темам: «Влияние факторов внешней среды на развитие микробов»; «Классификация основных групп микроорганизмов и микробов»; Подготовка рефератов по темам: «История развития микробиологии, распространение микробов в природе»;			

«Распространение микробов в природе» (микрофлора почвы, воды, воздуха); «Роль микробов в природе и жизни человека».			
Раздел 2. Основы санитарии		16	
Тема 2.1. Основы гигиены.	Содержание учебного материала		
	1 <u>Виды и причины пищевых инфекционных заболеваний.</u> Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики. Виды и причины пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата, презентации на тему «Защитные силы организма», «Понятие об иммунитете», «Пути попадания микробов в пищевые продукты», «Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А».	1	
	2 <u>Гигиена труда. Личная гигиена.</u> Медицинский контроль работников предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление кроссвордов по теме и ответов к ним.	1	
	3 <u>Производственная гигиена.</u>	2	3
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата, презентации на тему «Производственная гигиена».	1	
	4 <u>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.</u> Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.	2	3
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений к семинару: «Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозные заболевания, зоонозы».	1	
Практические занятия	8		

1.Семинар по теме: « <u>Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозные заболевания, зоонозы</u> ».	2	
Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
Практическое занятие		
1.Работа с нормативными документами. <u>Санитарно-пищевое законодательство. Организация санитарно-пищевого надзора.</u> Гигиена труда. Производственная гигиена.	2	
Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - <u>СанПиН.</u> Подготовка сообщений к семинару.	1	
2.Работа с нормативными документами. <u>Личная гигиена работников. Специальная одежда повара, кондитера.</u>	2	
Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему « <u>Личная гигиена работников</u> » « <u>Санитарная одежда повара, кондитера</u> ». Подготовка сообщений к семинару.	1	
3.Выполнение санитарной обработки с применением средств для дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	

Самостоятельная работа по разделу 2			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями).			
Выполнение рефератов по темам:			
— «Гигиена труда повара, кондитера»;			
— «Производственный травматизм и меры его предупреждения»;			
— «Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования»;			
— «Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании»;			
— «Производственный травматизм и меры его предупреждения».			
Выполнение презентаций по темам:			
— «Гельминты и гельминтозы, их профилактика»;			
— «Профилактика немикробных пищевых отравлений»;			
— «Личная гигиена работников общественного питания»;			
— «Дезинфицирующие средства, их характеристика»;			
— «Профилактика пищевых заболеваний»;			
— «Обработка помещений. Виды обработок. Средства для обработки».			
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		20	
Тема 3.1. Санитарные требования в пищевом производстве.	Содержание учебного материала:	2	2
	1 <u>Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде.</u> Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов.		
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта.	1	
	2 Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов».	1	
	3 <u>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции.</u>	2	3
Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и	1		

	реализации готовой продукции»		
4	<u>Санитарные требования к обслуживанию.</u> Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила. Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки.	2	3
	Самостоятельная работа Написание реферата, создание презентации на тему « <u>Санитарные требования к обслуживанию</u> »	1	
4	<u>Проведение бракеража готовой продукции. Контроль качества готовых изделий.</u>	1	3
	Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему « <u>Контроль качества готовой пищи (бракераж)</u> »	1	
	Практические занятия	11	
	<u>1.Проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции.</u> Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использованием нормативной документации.	1	
	Самостоятельная работа: Отчет по практической работе «Проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции»	1	
	2. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве. <u>Ознакомление с санитарными требованиями к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде.</u> Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН.	1	
	3. <u>Определение санитарной доброкачественности пищевых продуктов. Санитарные требования у кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции.</u> Санитарные требования к обслуживанию.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН.	1	
	4. <u>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Ознакомление с санитарным состоянием предприятий.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Поиск информации в различных информационных источниках. Подготовка информационного сообщения.	1	
	5.Семинар по теме: <u>Санитарные требования к содержанию предприятий питания, оборудованию, инвентарю, посуде.</u>	2	

	<p>Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов - СанПиН.</p>	1
	<p>б. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук. <u>Ознакомление с технологией питьевой воды. Санитарные требования к питьевой , технической воде.</u> (презентации). Контрольная работа.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа: Написание реферата, создание презентации на тему «Ознакомление с технологией питьевой воды».</p>	1
<p>Самостоятельная работа по разделу 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). Выполнение презентаций по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> — «Ознакомление с технологией питьевой воды»; — «Реализация готовой продукции, сроки реализации»; — «Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления пищи»; — «Проведение бракеража»; — «Значение тепловой обработки» — «Кулинарная обработка пищевых продуктов, процесс приготовления блюд» — «Санитарный контроль готовой продукции». 		
<p>Консультации</p>		
<p>1. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибков, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Воздействие микробов на пищевые продукты.</p>		
<p>2. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики. Виды и причины пищевых отравлений. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики</p>		
<p>3. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Дезинсекция, дератизация, методы их проведения. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.</p>		
<p>4. Работа с нормативными документами. Личная гигиена работников. Специальная одежда повара, кондитера.</p>		
<p>5. Санитарные требования к обслуживанию. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила</p>		
<p>6. Санитарные требования к содержанию предприятий питания, оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные</p>		

требования в пищевом производстве – нормативная документация.		
Экзамен		
Всего	81	

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 «Технология продукции общественного питания»; лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: тематические презентации, плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

посадочные места для обучающихся, термостат, сушильный шкаф, автоклав, весы технические и аналитические, центрифуги, мешалки, чашка Петри, пипетки, пробирки, колбы, бродильные трубки, бактериологические иглы и петли для проведения посевов, шпатели для размазывания жидких культур, карандаш по стеклу, набор ершей, микроскопы предметные стёкла, покровные стёкла, стекло с лупой, сахариметр, термометры, весы технические, деревянные мешалки, эмалированная кастрюля, водяная баня, спиртовки, мерный цилиндр, стакан 200мл, фарфоровые чашки, миски, ступки, эксикатор, колбы вместимостью 1л, прибор Чижовой, фильтровальная бумага, ватные тампоны, салфетки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

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. О качестве и безопасности пищевых продуктов» Ф3 -29 от 02.01.2000
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Ф3 -52 от 30.03.1999.
5. 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>

6. 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>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
15. 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.
16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
18. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
19. 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.
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
21. 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).
22. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах,

моделирование производственных процессов и ситуаций, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — использовать лабораторное оборудование; — определять основные группы микроорганизмов; — проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; — соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; — производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; — осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, производственном обучении.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при аттестации.</p>
<p>знать:</p> <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; — возможные источники 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, производственном обучении.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при аттестации.</p>

<p>микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</p> <p>— методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>— схему микробиологического контроля;</p> <p>— санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>— правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	
<p>ОК 1 - 9</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, производственном обучении.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при аттестации.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 7.1 – 7.6</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, производственном обучении.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях, при аттестации.</p>

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень)

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № ____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

49. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
50. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
51. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
52. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

Содержание программы «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих **целей**:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения 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;
- формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- 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, основы построения семейного бюджета.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

личностных:

- гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества;
- владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской деятельности и жизни семьи;
- ответственное отношение к семье — стремление к повышению её благосостояния путём правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия рисков, связанных с получением этих услуг;
- правильная оценка возможных рисков на финансовых рынках, в том числе финансового мошенничества.

метапредметных:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- пользоваться разнообразными финансовыми инструментами для повышения своего благосостояния;
- оценивать риски предлагаемых вариантов инвестирования денежных средств.

предметных:

- разбираться в основных банковских услугах;
- определять доходность ценных бумаг;
- осознавать обязанность уплачивать налоги и пользоваться правом на получение налоговых льгот;
- понимать страхование как защиту от непредвиденных расходов;
- разбираться в финансовых механизмах деятельности фирмы;
- разбираться в основах бизнес-планирования;
- понимать роль денег в современном мире и возможные финансовые риски; осуществлять грамотное построение семейного бюджета.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 50 часов,
в том числе:
аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся— 40 часов;
самостоятельная работа обучающихся — 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности».

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
Введение	Содержание	2	1
	1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.		
	Самостоятельная работа Написать эссе «Что значит быть финансово грамотным»	1	
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание	2	2
	<u>1.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	2	
	1.Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита.	1	
	Самостоятельная работа Реферат «Банковский кредит»		
Тема 2. Фондовый рынок.	Содержание	2	2
	<u>1.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	
	1.Определение доходности ценных бумаг.		
	Самостоятельная работа Презентация «Фондовая биржа»	1	

	Реферат «Сберегательные сертификаты» Доклад «Рынок FOREX»		
Тема 3. Страхование.	Содержание		
	<u>1. 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.	2	2
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Страхование имущества»	1	
Тема 4. Налоговая система.	Содержание		
	<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.	2	2
	Практические занятия	4	
	1. Определение элементов и расчет налогов.	2	
	2. Заполнение декларации 3-НДФЛ.	2	
	Самостоятельная работа Презентации: «Страхование жизни», «Альтернативные способы накопления на пенсию»	1	
Тема 5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Содержание		
	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.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение: Налог на доходы физических лиц (НДФЛ)	-	

Тема 6. Экономика фирмы.	Содержание		
	<u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> 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.	2	2
	Практические занятия	4	
	1.Анализ финансовых результатов деятельности фирмы.	2	
	2.Расчет заработной платы и пособий.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Пенсионный фонд РФ»	1	
Тема 7. Предпринимательство.	Содержание		
	<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.	2	3
	Практические занятия	2	
	1.Составление бизнес-плана.		
Самостоятельная работа Составление бизнес плана	1		
Тема 8. Денежная система.	Содержание		
	<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.	2	3
	Практическое занятие	4	
	1.Построение семейного бюджета.	2	
	2.Семинар «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»	2	

	<p>Самостоятельная работа Подготовка к семинару Темы докладов: Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Электронные деньги. Валюта в современном мире. Защита прав потребителей. Финансовое мошенничество</p>	1	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. УМК по «Основам финансовой грамотности»;
4. плакаты.

Технические средства обучения:

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением;
2. мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019. – 400 с.
- Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019.

Дополнительные источники:

1. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)
2. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)
3. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.
4. Липсиц И.В. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 8-9 классы общеобразовательных организаций/ М:ВИТА-ПРЕСС, 2015. - 352 с, ИЛ. (Дополнительное образование: Серия "Учимся разумному финансовому поведению).

Интернет-ресурсы:

5. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.ru
6. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
7. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru
8. Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2011-2016 годах» Режим доступа: 39fg.rф
9. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
10. Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
11. Он–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru
12. Электронные словари. Режим дотсупа: <http://www.edic.ru>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах,

работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций).

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 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	Обоснование актуальности повышения уровня финансовой грамотности. Формулирование целей и задач учебной дисциплины. Раскрытие основных понятий, предмета финансовой грамотности.	<i>Экспертная оценка усвоенных знаний; индивидуальный опрос.</i>
1. Основные банковские услуги.	Изучение банковской системы России. Раскрытие основных услуг коммерческих банков. Рассмотрение и составление графиков погашения банковских кредитов, начисление процентов по банковским депозитам.	<i>Экспертная оценка теоретических знаний и навыков, усвоенных на практических занятиях; индивидуальный и фронтальный опрос.</i>
2. Фондовый рынок.	Изучение ценных бумаг и их инвестиционных характеристик. Определение доходности	<i>Выполнение</i>

	ценных бумаг.	<i>тестирования.</i>
3. Страхование.	Изучение системы страхования в России. Разбор ситуационных задач на определение страховых выплат.	<i>Экспертная оценка усвоенных знаний; индивидуальный опрос.</i>
4. Налоговая система.	Изучение налоговой системы РФ, основных налогов физических лиц. Определение налоговых льгот. Заполнение декларации 3-НДФЛ.	<i>Экспертная оценка теоретических знаний и навыков, усвоенных на практических занятиях; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.</i>
5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Изучение основ системы начисления пенсий Пенсионным фондом РФ (ПФР) и негосударственными пенсионными фондами (НПФ). Рассмотрение альтернативных способов накопления на пенсию.	<i>Экспертная оценка знаний. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i>
6. Финансовые механизмы деятельности фирмы.	Изучение основных финансовых результатов деятельности коммерческой организации. Изучение процесса формирования заработной платы работника фирмы, а также пособий.	<i>Экспертная оценка знаний и практических навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.</i>
7. Этапы создания бизнеса.	Изучение основ предпринимательства. Определение бизнес-идеи. Рассмотрение методов и этапов создания дела. Составление экспресс бизнес-плана.	<i>Экспертная оценка знаний и практических навыков; индивидуальный опрос. Выполнение тестирования. Представление докладов, защита презентаций.</i>
8. Деньги в современном мире.	Изучение роли денег в современном мире в рамках семьи и государства. Определение способов сокращения финансовых рисков. Построение семейного бюджета.	<i>Экспертная оценка знаний и навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Защита презентаций.</i>
ОК1-ОК9	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p><i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>	
ПК6.1. ПК6.2.	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и</i></p>	

ПК 6.3.	<i>практических занятиях;</i>
ПК 6.4.	<i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических</i>
ПК 6.5.	<i>заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукция общественного питания (базовая подготовка).

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

Разработчик:

Шипшинскене В.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.
Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

53. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
54. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
55. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
56. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология производства общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 6 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	28
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	20
Промежуточная аттестация в форме к/р	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		18	
Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Понятие об экономике и экономической деятельности людей.</u> Основные положения экономической теории. Методы и функции экономической теории. Составная часть экономики: микро-макрэкономика. Производство, его место в экономике.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1	
	Практические занятия Выполнение заданий по теме: «Основные понятия в экономике»	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета по практической работе.	1	
Тема 1.2. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Понятие рынка</u> , условия его возникновения. <u>Виды рынков</u> . Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы. Законы спроса и неценовые факторы рыночного спроса. Закон предложения и неценовые рыночные предложения. Кривая спроса и предложения.		
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
	Практические занятия 1. Составление кривой спроса и предложения	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Тема 1.3. Макроэкономические показатели	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>Основные черты макроэкономики</u> . Система показателей макроэкономики. Номинальный и реальный ВВП. Экономический рост в обществе. Пути и факторы экономического роста.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений.	1	

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. Экономические основы производственной деятельности		20	
Тема 2.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Предприятие в условиях рыночной экономики.</u> Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.		
	Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, создание презентаций «Классификация предприятий общественного питания», «Типы, классы предприятий», «Организационно-правовые формы предприятий общественного питания».	1	
	Практические занятия «Стратегический анализ предприятия в условиях рыночной экономики»	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта по практической работе.	1	
Тема 2.2 Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	8	2
	Сущность и назначение <u>основных фондов предприятий</u> общественного питания, их структура. Оборотные средства, их экономическая сущность, состав.	2	
	Самостоятельная работа:	1	
Тема 2.3 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Кадры предприятия, их классификация.</u> Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Организация оплаты труда. Принципы формирования, регулирование заработной платы. Формы оплаты труда.		
	Самостоятельная работа	1	

	Проработка опорного конспекта, создание презентации «Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы», «Принципы формирования, регулирование заработной платы. Формы оплаты труда».		
	Практические занятия «Расчет и анализ производительности труда»	2	
	«Расчет оплаты труда»	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. Основы менеджмента		34	
Тема 3.1. Сущность современного менеджмента	Содержание учебного материала	16	2
	<u>Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления. История развития менеджмента. Школы менеджмента. Школы менеджмента. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности (по отраслям). Организация, как форма существования людей. Организация как открытая система . Значение и содержание функций менеджмента.</u>	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	-	
	Практические занятия Составление кейсов «Решение ситуационных задач планирования деятельности менеджера»	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта по практической работе.	1	
	Практические занятия «Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к трудовой деятельности»	2	
	Самостоятельная работа Составление кейсов «Решение производственных ситуационных задач по мотивации персонала к трудовой деятельности»	1	

Тема 3.2. Методы управления	Содержание учебного материала		2	1
	<u>Система методов управления.</u> Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления.			
	Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения.			
	Информационные технологии в сфере управления. Значение управления информацией и требования предъявляемые к ней.			
	Коммуникация в системе управления. Основные элементы и этапы коммуникации.			
	Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и прием делового общения. Барьеры общения и пути их устранения.			
	<u>Сущность и элементы руководства.</u> Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.			
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1		
	Практические занятия	2		
	«Приёмы делового и управленческого общения, разбор ситуаций.»			
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. «Использование различных методов управления»			
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта. Составление кейсов.	1		
	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Школы менеджмента. Факторы внешней среды организации. Социальная ответственность и этика менеджмента. Социально-психологические отношения в трудовом коллективе. Коммуникация и ее виды в управлении. Этапы коммуникации. Барьеры общения и пути их устранения. Управление конфликтами и стрессами. Управление неформальной организацией.			
Раздел 4 Основы маркетинга	18			

Тема 4.1. Сущность маркетинга	Содержание учебного материала		2
	<u>Маркетинг как экономическая категория.</u> Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом.	2	
	Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2	
	Самостоятельная работа Создание презентации на тему «Сущность маркетинга»	-	

	Практические занятия		
	Проработка опорного конспекта. Решение задач на управление и комплекс маркетинга.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на управление и комплекс маркетинга.	1	
Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга	Содержание учебного материала		2
	Понятие товара в маркетинге. Понятие нового товара в маркетинговой системе. Стратегия разработки нового товара. Жизненный цикл продукции. Сущность ассортиментной политики, формирование товарного ассортимента и товарной номенклатуры. Понятие и сущность цены. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Механизмы ценообразования на продукцию. Методы ценообразования. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.	1	
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта.	1	
	Практические занятия	1	
	«Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг»		
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта по практической работе. Анализ ситуации на рынке товаров и услуг»	1	
	Практические занятия	1	
	« Разработка рекламы на отдельные виды товаров или услуг »		
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Разработка рекламы на отдельные виды товаров или услуг.	1		
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).			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

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. Жабина, С.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. - М.: Издательский центр "Академия", 2020.
2. 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.

Дополнительные источники:

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. Балабанов, И.Т. Основы финансового менеджмента. Как управлять капиталом? – М.: Финансы и статистика, 2015.
8. Ендовицкий, Д.А. Комплексный анализ и контроль инвестиционной деятельности: Методология и практика / Под ред. Л.Т. Гиляровской. – М.: Финансы и статистика, 2015.

9. МЭНКБЮ, Н.Г. Принципы экономики: Учебник – СПб: Питер. 2015.
10. Михайлушкин. Экономика Практикум. М: Высшая школа, 2014.

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, тенинг, метод проектов, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; ✓ применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; ✓ анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ основные положения экономической теории; ✓ принципы рыночной экономики; ✓ современное состояние и перспективы развития отрасли; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✓ роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; ✓ механизмы ценообразования на продукцию (услуги); ✓ механизмы формирования заработной платы; ✓ формы оплаты труда; ✓ стили управления, виды коммуникации; ✓ принципы делового общения в коллективе; ✓ управленческий цикл; ✓ особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; ✓ сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; ✓ формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации 	<p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной и зачётной работы.</p>
<p>ОК 1 - 9</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 7.1 – 7.6</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.</p>

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсеева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОХРАНА ТРУДА**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

Разработчик: Ивченкова Е.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 № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

57. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 5
58. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
59. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
60. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в состав профессионального цикла

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

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

- ✓ выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью;
- ✓ использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;
- ✓ участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- ✓ проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- ✓ разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда;
- ✓ вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- ✓ вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

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

- ✓ системы управления охраной труда в организации;
- ✓ законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- ✓ обязанности работников в области охраны труда
- ✓ фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- ✓ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- ✓ порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- ✓ порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов
 самостоятельной работы обучающегося 3 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	4

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Правовые основы охраны труда в Российской Федерации.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Понятие об охране труда. Основные законодательные акты Российской Федерации по охране труда. Подзаконные и иные нормативные правовые акты Государственное управление охраной труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда. Обязанности работника в области охраны труда. Право и гарантии права работника на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. Государственная экспертиза условий труда. Государственный и общественный надзор и контроль за охраной труда.	2	
	Практическое занятие	2	
	1. Изучение Трудового кодекса. Глава «Охрана труда».		
	Практическое занятие	2	
	1. Изучение Трудового кодекса. Глава «Охрана труда».		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Изучение трудового кодекса. Разработка кроссворда по теме законодательные акты по охране труда.	1	
Тема 1.2. Организация работ по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	8	2
	1. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты (комиссии) по охране труда. Уполномоченные лица по охране труда профсоюза или трудового коллектива. Инструкции по охране труда, порядок их разработки и утверждения. Аттестация рабочих мест по условиям труда с последующей сертификацией работ по охране труда. Обучение работников безопасности труда. Порядок проведения обучения и документальное оформление.	2	

	Коллективный договор, его содержание, порядок разработки.		
	Практическое занятие	2	
	Разработка коллективного договора. Разработка программы проведения первичного инструктажа на рабочем месте. Разработка программы проведения первичного инструктажа на рабочем месте.		
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. Трудовой кодекс.	1	
Тема 1.3. Методические основы безопасности	Содержание учебного материала	2	
	1 Аксиомы безопасности труда. Принципы обеспечения безопасности. Методы обеспечения безопасности. Вредные и опасные факторы производства, воздействие их на человека. Оценка потенциала опасности. Методы управления безопасностью.	2	2
Тема 1.4 Условия труда	Содержание учебного материала	4	
	1. Факторы, воздействующие на формирование условий труда. Эргономика и организация рабочих мест. 2. Факторы производственной среды и трудового процесса. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.	1	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной литературой – в конспекте изобразить графически знаки безопасности.	1	
Контрольная работа по темам 1.1-1.4		2	2
Тема 1.5 Производственный травматизм	Содержание учебного материала	8	
	1. Причины травматизма и травмоопасные факторы. Электробезопасность. Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Порядок расследования и учёта несчастного случая на производстве. Документальное оформление. Порядок специального расследования несчастного случая на производстве. Порядок расследования и учёта профессионального заболевания.	1	2

	Пути и меры профилактики производственного травматизма.		
	Расследование несчастного случая на производстве, документальное оформление.	2	
	Практическое занятие	2	
	Расследование несчастного случая на производстве, документальное оформление.		
	Практическое занятие	2	
	Расследование несчастного случая на производстве, документальное оформление.		
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, создание презентаций. Выполнение отчёта по практическим работам.	1	
Тема 1.6 Производственная санитария	Содержание учебного материала	2	2
	1. Производственная среда и условия труда. Понятие – производственный микроклимат. Нормирование содержание вредных веществ в воздухе. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Отопление. Производственное освещение, требования к нему. Борьба с шумом и вибрацией. Защита от электромагнитных полей и ионизирующих излучений.		
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной литературой по теме: «Борьба с шумом и вибрацией, защита от электромагнитных полей и ионизирующих излучений».	1	
Тема 1.7 Безопасность производственных работ	Содержание учебного материала	4	2
	1. Требования безопасности к производственным процессам и оборудованию. Средства защиты работников. Требования безопасности сосудам работающим под давлением, подъёмно-транспортному оборудованию.	1	
	Практическое занятие	1	
	Разработка инструкции по безопасности труда по профессии, по виду работ.		
Тема 1.8	Содержание учебного материала	4	

Основы пожарной безопасности	1.Нормативная документация по пожарной безопасности. Организационное построение пожарной охраны. 2. Причины возникновения пожаров. Классификация производственных помещений по пожароопасности. Первичные средства тушения пожаров. Общие правила тушения пожаров. Пожарная профилактика. Организация пожарной безопасности.	2	2
	Практическое занятие	2	
	Разработка инструкции по пожарной безопасности предприятия питания.		
	Самостоятельная работа обучающегося Составление и проработка опорного конспекта. Создание презентации на тему «Безопасность производственных работ». Разработка кроссворда по теме. Подготовка к дифференцированному зачёту.	1	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего:		40	

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 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ учебно-методический комплекс по дисциплине «Охрана труда»;
- ✓ наглядные пособия: плакаты, трудового кодекса, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

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

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. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С 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. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

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

Электронные издания

6. 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>
7. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), лекция с заранее объявленными ошибками, деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilьмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, метод проектов, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none">- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;- проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;- разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда;- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях по составлению карт рабочих мест.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. По документальному оформлению инструктажей.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по расследованию несчастного случая на производстве</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по оформлению документации</p>

<p>требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.</p>	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками; - порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников ; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p>
<p>ОК 1 - 9</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях по составлению карт рабочих мест. Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. По документальному оформлению инструктажей. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по расследованию несчастного случая на производстве Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по оформлению документации</p>
	<p>Экспертная оценка в рамках текущего</p>

<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 7.1 – 7.6</p>	<p>контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях по составлению карт рабочих мест. Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. По документальному оформлению инструктажей. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по расследованию несчастного случая на производстве Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях по оформлению документации.</p>
--	---

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

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

Разработчик: Лапина Е. В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

61.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
62.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
63.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
64.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

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

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

– В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством РФ;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- нормативные правовые акты, 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; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности; механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 114 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 38 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося	38
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

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	
	1. <u>Понятие, содержание и механизм правового регулирования.</u> Понятие, предмет и метод правового регулирования. Способы и типы правового регулирования.		1
Раздел 1. Правовое регулирование экономических отношений		26	
Тема 1.1. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Понятие предпринимательского права, его признаки и принципы.</u> Предпринимательские отношения как предмет правового регулирования. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.		1
	Самостоятельная работа Подобрать примеры к основным способам правового регулирования. Проработка опорного конспекта. Выделить признаки предпринимательской деятельности.	2	
	Практическое занятие	2	
	<u>Анализ нормативно-правовой базы, регулирующей отношения в профессиональной деятельности</u>		
	Самостоятельная работа Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы», составить перечень НПА, регулирующих правила оказания бытовых услуг.	2	
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности.</u> Виды субъектов предпринимательского права. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности.		1
	Практическое занятие:	1	

	<u>Виды субъектов предпринимательского права - составление схемы.</u>		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составить перечень документов необходимых для приобретения статуса ИП.	1	
	<u>2. Понятие, признаки, создание и прекращение юридического лица.</u> Реорганизация и ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление схемы "Виды юридических лиц", подготовка мини-докладов для семинара на тему: "Организационно-правовые формы юридических лиц" (Хозяйственные общества Хозяйственные товарищества Производственные кооперативы и др.)	2	
	Практическое занятие Организационно-правовые формы юридических лиц.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Сообщение на тему: «Понятие и процедура несостоятельности (банкротства)» (форма сообщения выбирается самостоятельно).	1	
Тема 1.3. Право собственности и другие вещные права.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие <u>1. Основания возникновения и прекращения права собственности - составление схемы</u> Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составить и заполнить таблицу "Первоначальные основания приобретения права собственности".	2	
Тема 1.4. Гражданско-правовой договор как средство реализации интересов предпринимателей.	Содержание учебного материала		
	<u>1. Гражданско-правовой договор, его структура и содержание.</u> Порядок заключения, изменения и расторжение гражданско-правового договора.	2	1

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Изучить структуру гражданско-правового договора.	1
	Практическое занятие Виды гражданско-правовых договоров.	2
	Практическое занятие <u>Составление договора возмездного оказания услуг</u>	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка индивидуальных мини-докладов на тему: «Виды гражданско-правовых договоров». Проработка опорного конспекта. Закончить составление договора.	2
Тема 1.5. Гражданско-правовые обязательства и их обеспечение.	Содержание учебного материала	2
	Практическое занятие <u>Способы обеспечения исполнения обязательств - заполнение таблицы</u> Обязательства и основания их возникновения. Способы обеспечения исполнения обязательств.	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Выучить таблицу "Способы обеспечения исполнения обязательств"	2
	1. <u>Гражданско-правовая ответственность.</u> Понятие гражданско-правовой ответственности и её виды.	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Повторить материал по теме: «Защита прав потребителей».	2
Тема 1.6. Федеральное законодательство в области защиты прав потребителей.	Содержание учебного материала	
	Практическое занятие <u>Анализ текста Закона РФ «О защите прав потребителей»</u> Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». Принципы работы с потребителем. Защита прав потребителей.	2
	Практическое занятие <u>Составление искового заявления о защите прав потребителей.</u>	1
	Самостоятельная работа	1

	Проработка опорного конспекта. Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы. Составить словарь терминов.		
	Контрольная работа по теме: «Правовое регулирование экономических отношений» (Итоговый контроль знаний – Раздел I)	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Организационно-правовые формы юридических лиц (стр. 39-45 У. «ПОПД» В.В. Румынина) Несостоятельность (банкротство) (стр. 36-38 У. «ПОПД» В.В. Румынина) Прекращение статуса ИП (стр. 52-54 У. «ПОПД» В.В. Румынина) Плюсы и минусы ИП (http://www.bishelp.ru/svoe_delo/ - 14 шагов начинающего предпринимателя) Ограниченные вещные права (стр. 22-28 У. «ПОПД в ОП» В.Ф. Серебряков) Представительство: понятие и виды (стр. 19-21 У. «ПОПД в ОП» В.Ф. Серебряков) Отдельные виды договоров: договор возмездного оказания услуг; мены; дарения; купли-продажи; аренды; подряда и др. (стр. 59-61 У. «ПОПД» В.В. Румынина; стр. 47-57 У. «ПОПД в ОП» В.Ф. Серебряков) Анализ статей Закона РФ «О защите права потребителей» (Закон РФ «О защите прав потребителей» - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы) Общая характеристика ФЗ РФ «О техническом регулировании» (Стр. 154-173 У. «ПОПД в сфере сервиса» Г.В. Петрова) ФЗ РФ «Об основах туристской деятельности в РФ» от 24.11.1996 № 132 – ФЗ (Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы) Письмо Госстандарта РФ от 14.08.2000 N ЮГ-110-19/2558 "О сертификации туристских услуг и услуг средств размещения" (Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)	5	
	Раздел 2. Труд и социальная защита	36	
Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права.	Содержание учебного материала		
	<u>1. Общая характеристика трудового права.</u> Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ.	1	1
	Практическое занятие	1	
	<u>Анализ общих положений Трудового кодекса РФ.</u>		
	Самостоятельная работа	2	

	Работа с текстом НПА Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы.		
Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание учебного материала	1	1
	<u>1. Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения.</u> Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан. Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.		
	Практическое занятие <u>Составление схемы «Права и обязанностей органов занятости».</u>	1	
	<u>2. Понятие и формы занятости.</u> Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	2	
Тема 2.3. Трудовой договор (контракт).	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Понятие трудового договора, его значение.</u> Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытания при приеме на работу.		
	Самостоятельная работа Работа с текстом типового трудового договора.	1	
	Практическое занятие <u>Решение ситуационных задач по теме: «Заключение, изменение и прекращение трудового договора».</u>	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных задач по теме: «Заключение, изменение и прекращение трудового договора».	1	

	Практическое занятие	2	
	Деловая игра «Прием на работу».		
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта.		
Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха.	Содержание учебного материала	1	3
	<u>1.Понятие рабочего времени и времени отдыха, их виды.</u> Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.		
	Практическое занятие	1	
	Решение ситуационных задач по теме: «Рабочее время и время отдыха»		
	Самостоятельная работа	1	
	Написание реферата по теме: «Сверхурочная работа»		
Тема 2.5. Заработная плата.	Содержание учебного материала	1	1
	<u>1.Правовое регулирование заработной платы.</u> Понятие заработной платы. Правовое регулирование заработной платы: государственное и локальное. Минимальная заработная плата. Системы заработной платы: сдельная и повременная. Порядок и условия выплаты заработной платы. Ограничения удержаний из заработной платы.		
	Самостоятельная работа	1	
	Составить схему "Системы заработной платы"		
	Практическое занятие: <u>Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда - заполнение таблицы.</u> Оплата труда при отклонениях от нормальных условий труда. Сверхурочная работа. Оплата труда в ночное время. Оплата времени простоя. Оплата труда при невыполнении норм труда (должностных обязанностей)	1	
Самостоятельная работа	1		
	Проработка опорного конспекта. ТК РФ – ст. ст. 146-163, выучить таблицу.		

Тема 2.6. Трудовая дисциплина.	1. <u>Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.</u> Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.		3
	Практическое занятие «Анализ статьи 193 ТК РФ – алгоритм применения дисциплинарного взыскания»	1	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление алгоритма привлечения к дисциплинарной ответственности	1	
Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Материальная ответственность сторон трудового договора.</u> Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю.	1	2
	Практическое занятие Составление схемы "Материальная ответственность сторон трудового договора"	1	
Тема 2.8. Самозащита трудовых прав работника.	Содержание учебного материала	1	
	1. Порядок возмещения материального ущерба.		2
	Практическое занятие Составление заявления в порядке статьи 142 ТК РФ.	1	
	Практическое занятие Правовые последствия незаконного увольнения - составление схемы.	2	
	Самостоятельная работа ТК РФ – Глава 59, анализ ст. ст. 142, 379 ТК РФ, составить перечень работников, которые не могут воспользоваться самозащитой.	1	
Тема 2.9. Трудовые споры.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Трудовые споры, причины их возникновения.</u>	2	2

	<p>Понятие трудовых споров. Классификация трудовых споров. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам.</p>		
	<p>Практическое занятие Коллективные трудовые споры, порядок их разрешения</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.</p>	1	
	<p>Практическое занятие Решение ситуационных задач «Трудовые споры».</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Составить ситуационные задачи, ТК РФ – Главы 60-61.</p>	1	
Тема 2.10. Социальное обеспечение граждан.	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p><u>1. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи</u> Социальное обеспечение граждан по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребенком, ежемесячное пособие на ребенка, единовременные пособия).</p>		2
	<p><u>2. Особенности регулирования труда отдельных категорий работников.</u></p>	2	
	<p>Практическое занятие <u>Виды пенсий – составление схемы.</u></p>	1	
	<p>Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии.</p>		
	<p>Контрольная работа по теме: «Труд и социальная защита» (Итоговый контроль знаний – Раздел II)</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа Составить кроссворд.</p>	1	

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).			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Социальное партнерство в сфере труда (стр. 72-80 У. «Основы правоведения» А.И. Яковлев)			
Права и обязанности безработного. Пособие по безработице (стр. 88-93 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Составление резюме. Правила составления резюме (стр. 98-101 У.п. Секретарское дело Ю.А. Петрова)			
Прекращение трудового договора по инициативе работодателя (стр. 105-115 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Работа по совместительству, в ночное время. Сверхурочная работа (стр. 118-120 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Виды отпусков (стр. 123-131 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Компенсационные и гарантийные выплаты. Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда (простой, брак и др.) (стр. 88-93 У. «ПОПД» В.В. Румынина; стр. 160-163 У. «Основы правоведения» А.И. Яковлев)			
Материальная ответственность работодателя перед работником (стр. 148-150 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Виды пособий и виды пенсий (стр. 170-175 У. «ПОПД» В.В. Румынина)			
Раздел 3. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности. Особенности разрешения предпринимательских споров		12	
Тема 3.1. Понятие и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1. Понятие юридической ответственности субъектов предпринимательского права.</u> Понятие ответственности субъектов предпринимательского права. Виды юридической ответственности предпринимателей. Гражданско-правовая ответственность и ее виды. Уголовная ответственность. Административная ответственность.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
Тема 3.2. Административные правонарушения и административная ответственность.	Содержание учебного материала	2	3
	<u>1. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности.</u>		
	<u>2. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.</u>	1	2
	Практическое занятие	1	
	«Анализ статей Глав 1, 2, 4 КоАП РФ»		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. «Анализ статей Глав 1, 2, 4 КоАП РФ»	1	
Практическое занятие	1		

	Решение ситуационных задач по теме: « <u>Ответственность субъектов предпринимательской деятельности</u> »		
	Контрольная работа по теме: «Ответственность субъектов предпринимательской деятельности» (Итоговый контроль знаний – Раздел III)	1	
Тема 3.3. Экономические споры.	Содержание учебного материал	2	2
	1. Понятие экономических споров и виды экономических споров. Понятие экономических споров. Виды экономических споров: преддоговорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника; споры, связанные с причинением убытков; споры с государственными органами; споры о деловой репутации и товарных знаках. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности. Арбитражный процесс.		
	Самостоятельная работа Составить и заполнить сравнительную таблицу: "Арбитражные и третейские суды в экономических спорах", подготовка к контрольной работе.	1	
	Практическое занятие Семинар: « <u>Судебный порядок разрешения споров</u> ».	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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Понятие и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности. Административные правонарушения и административная ответственность. Экономические споры.			
Консультации			
1. Предпринимательское право и предпринимательская деятельность.			
2. Гражданско-правовой договор. Обязательства.			
3. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор.			
4. Самозащита трудовых прав работника. Трудовые споры.			
5. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности.			
6. Экономические споры.			
Экзамен			

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовые основы профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» (Раздаточный и наглядный материал);
- индивидуальные тесты с разным уровнем сложности;
- итоговые контрольные работы (тесты и задания).

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. Альбов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования .- 2-3 изд. Москва: Издательство Юрайт, 2020.- 485 с.
2. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / под. ред. А. Я. Рыженкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2018. — 317 с.
3. Федорянич О. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности и предпринимательской деятельности: учебник для студ. сред. проф. образования/ О. И. Федорянич.-3-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Исакова, В.Б. Основы права: учебник / под ред. В.Б. Исакова. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.
2. Смоленский, М. Б. Основы права: учебник / М.Б. Смоленский, Е.В. Маркина - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 308 с.
3. Конин Н.М. Административное право России в вопросах и ответах: учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Проспект, 2015. – 256 с.
4. Сулейманова, Г. В. Право социального обеспечения : учебное пособие / Г. В. Сулейманова, . - Москва : КноРус , 2015. - 344 с.
5. Сидоров, В. Е. Право социального обеспечения: учебное пособие / В.Е. Сидоров, 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 310 с.

Нормативный материал:

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст:[посост.на18февр.2010г.].—М.: Омега-Л, 2010.—474с.—(кодексы Российской Федерации).

3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ:[принят Гос. Думой РФ 23окт.2002г.: по состоянию на 01авг.2008г.].—М.:Инфра-М,20013.—131с. —(Б-ка кодексов:выпуск11(149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ20дек.2001г.:по состоянию на 2 1 июля 2013г.].—М.: Инфра-М, 2013.—320с.
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. Закон РФ:[принят Гос .Думой РФ 8дек. 1995г.: по состоянию на 25 янв.2010г.].—М.:ЮРАЙТ,2013.—64с.—(Правовая библиотека).
7. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон РФ: [принят Гос.ДумойРФ21 дек. 2001г.:по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.:РидГрупп,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 на10февр.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)).

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%E0%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. <https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, метод обучения в парах.

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания.)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
2	2
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – применять полученные в результате изучения учебной дисциплины знания при решении профессиональных задач; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – обладать: правовой культурой. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертная оценка выполнения практической работы, исследовательской работы.
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – нормативные правовые акты, 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; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертиза выполнения контрольной работы (тестирование) -экспертная оценка выполнения индивидуальных и практических заданий;

<p>правонарушений и административной ответственности; – механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	
<p>ОК1-ОК9</p>	<p>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертиза выполнения контрольной работы (тестирование) -экспертная оценка выполнения индивидуальных и практических заданий; - экзамен.</p>
<p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5, 7.1 - 7.6.</p>	<p>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий; - экспертиза выполнения контрольной работы (тестирование) -экспертная оценка выполнения индивидуальных и практических заданий; - экзамен.</p>

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень)

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

Разработчики:

Трифоненко Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Солдатова С.П., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК. _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
65. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
66. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
67. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
68. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;
- методики составления рационов питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими** компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными** компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **40** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося **4** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	38
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания»

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. Пищеварение		4	
Тема 1.1. Роль пищи для организма человека.	Содержание учебного материала 1. Введение. Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека.	4	2
Тема 1.2. Пищеварение.	Содержание учебного материала 1. <u>Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы.</u> 2. Всасывание пищевых веществ, физико – химические изменения пищи в процессе пищеварении.	4	2
Тема 1.3. Усвояемость пищи	Содержание учебного материала: 1. <u>Усвояемость пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи.</u>	4	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). Тематика рефератов, презентаций: 1. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов. 2. Конечные продукты переваривания.		6	
Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма		6	
Тема 2.1. Пищевые вещества.	Содержание учебного материала 1. <u>Состав пищевых продуктов.</u> Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. 2. Белки, аминокислотный состав. Понятие об азотистом балансе, соотношение в рационе питания белков животного и растительного происхождения. 3. Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе	4	1

	<p>питания.</p> <p>4. Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: виды, понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах.</p> <p>5. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно-солевой обмен. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.</p>		
<p>Тема 2.2. Обмен веществ и энергии.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p><u>1. Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция и диссимиляция.</u> Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.</p> <p>2. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.</p> <p>3. Энергетический баланс организма.</p>	4	2
	<p>Практическое занятие:</p> <p>1. Рассчитать энергетическую ценность белков, жиров, углеводов.</p> <p>2. Энергетический баланс организма.</p>	2	
<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2</p> <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>		4	
<p>Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.</p>		8	
<p>Тема 3.1. Понятие рациона питания.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p><u>1. Рациональное питание: понятие, основные принципы</u> (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).</p> <p>2. Режим питания и его значение.</p>	4	2
<p>Тема 3.2. Нормы и принципы рационального питания.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание.</p> <p>2. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков.</p>	4	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.</p>	4	

	2. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3		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)			
Тематика рефератов, презентаций:			
1. Вегетарианство.			
2. Раздельное питание.			
3. Организация питания в учебных заведениях.			
4. Пищевые добавки.			
5. Питание современного человека.			
6. Функциональное питание.			
7. Особенности питания детей и подростков.			
8. Особенности питания студентов.			
9. Особенности питания пожилых людей.			
10. Разнообразие современных представлений о рациональном питании.			
Раздел 4. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.		8	
Тема 4.1. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.	Содержание учебного материала:	4	2
	<u>1.Лечебное питание: понятие, значение.</u> Основные физиологические принципы построения_лечебного питания. Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания.		
	<u>2. Понятие о полноценности диеты.</u> Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах.		
	Самостоятельная работа: Стр. 39-44	-	
	Практические занятия. 1. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой , определение химического состава и калорийности.	6	

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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Назначение и характеристика основных лечебных диет. 2. Подбор блюд для лечебного питания с учетом видов щажения по различным диетам.		8	
Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов		10	
Тема 5.1. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.	Содержание учебного материала: <u>1. Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов.</u> Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки.	4	2
	Практические занятия: 1. Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов.	6	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4, 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). Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Органолептические свойства и качество продукта; проработка конспектов. 2. Выполнение презентаций на тему: «Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов».		4	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		40	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физиология питания».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Физиология питания»;
- 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. . Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2018.
2. Мартинчик, А.Н. , Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. -М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Теплов, В.И., Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и Ко», 2015
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999.
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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
15. 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.
16. 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.
 - a. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
17. 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:
 - a. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. 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).

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, метод проектов, метод обучения в парах (спарринг-партнерство).

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения:	
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы.
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Экспертная оценка при защите практической работы Дифференцированный зачет.
знания:	
Роль пищи для организма человека;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Основные процессы обмена веществ в организме;	Экспертная оценка выполнения

Суточный расход энергии;	самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Экспертная оценка при защите практической работы Контрольная работа. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет.
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	
Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения.	
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	
Понятие рациона питания;	
Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	
Назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;	
Методики составления рационов питания.	
ОК 1 - 9	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет.
ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 7.1 – 7.6	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения контрольной работы. Защита реферата. Тестирование. Дифференцированный зачет.

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 «Технологии продукции общественного питания» (базовая подготовка).

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

Разработчики: Аржанцева А.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<u>4</u>
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<u>6</u>
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<u>8</u>
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<u>26</u>
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	<u>31</u>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 391 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 283 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часа;

учебной и производственной практики – 180 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов в (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК.2	Раздел 1. Кулинарная обработка, назначение, гастрономическая ценность полуфабрикатов из рыбы.	114	74	50	-	40	-	-	-	
ПК.1	Раздел 2. Технология обработки мяса, кулинарная обработка, использование.	110	70	46	-	40	-	-	-	
ПК.3	Раздел 3. Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кулинарное использование.	59	44	26	-	15	-	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности),	36/72								
	Всего:	391	188	122	-	95		36	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Всего часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Кулинарная обработка, назначение, гастрономическая ценность полуфабрикатов из рыбы			114	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			188/95	
Тема 1.1. Виды рыб, классификация, кулинарная обработка, назначение, гастрономическая ценность.	Содержание		90	
	1/2	<u>Виды рыб. Классификация морских и пресноводных рыб. Рыба круглая и плоская.</u> Кулинарное назначение и гастрономическая ценность рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы.	2	2
		Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме: «Виды рыб. Классификация морских и пресноводных рыб. Рыба круглая и плоская».	1	
	1/4	<u>Характеристика основных семейств рыб, используемых в кулинарии. Осетровые рыбы.</u>	2	
		Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений.	1	
	1/6	<u>Характеристика семейства лососевых и сиговых рыб.</u>	2	
		Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
	1/8	Практические занятия Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу блюда из рыбы.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу блюда из рыбы.	1	

1/10	<u>Характеристика рыбы семейства скумбриевых. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока.	1	2
1/12	<u>Характеристика рыбы семейства сельдевых. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
1/14	Практические занятия Работа со Сборником рецептур по разделу блюда из рыбы.	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
1/16	<u>Характеристика рыб семейства тресковых, тунцовых. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/18	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового п/ф.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового п/ф.	1	
1/20	<u>Характеристика рыбы семейства окуневых, спаровых. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового п/ф.	1	
1/22	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу блюда из рыбы.	2	

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
1/24	<u>Характеристика рыбы семейства ставридовых корюшковых. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения.	1	
1/26	<u>Характеристика рыбы семейства карповых, зубатки. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление кроссвордов по теме и ответов к ним.	1	
1/28	<u>Характеристика рыбы семейства сомовых, камбаловых. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/30	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач на определение отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Решение задач на определение отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/32	<u>Характеристика рыбы семейства циноглоссовых. Щука обыкновенная. Кулинарное использование, гастрономическая ценность.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/34	Практические занятия Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу блюда из рыбы.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу блюда из рыбы.	1	
1/36	Организация рабочего места повара рыбного цеха, инвентарь,	2	2

	оборудование.		
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	1	
1/38	<u>Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка рыбы. Общие требования к рыбе.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/40	<u>Технология размораживания рыбы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока..	1	
1/42	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Расчеты на определение отходов, выхода готового п/ф.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практической работе. Работа со Сборником рецептур. Расчеты на определение отходов, выхода готового п/ф.	1	
1/44	<u>Технология обработки чешуйчатой рыбы.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/46	<u>Технология обработки бесчешуйчатой рыбы и некоторых видов рыб.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/48	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач на определение отходов, выхода готового п/ф.	2	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Решение задач на определение отходов, выхода готового п/ф.	1	
1/50	<u>Технология вымачивания соленой рыбы. Технология обработки осетровой рыбы, размораживание.</u>	2	2

	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/52	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач на определение отходов, выхода готового п/ф.	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/54	<u>Технология разделки рыбы с хрящевым скелетом (осетровые).</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/56	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач на выход готового п/ф.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач на выход готового п/ф.	1	
1/58	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: рыба отварная, припущенная, жаренная основным способом, во фритюре.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/60	Практические занятия Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу «Рыба»	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения по теме урока. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт по разделу «Рыба»	1	
1/62	<u>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока. Написание реферата: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё».	1	
1/64	Практические занятия	2	

	Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.		
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	1	
1/66	<u>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, рулет, фрикадельки.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/68	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
1/70	<u>Технология обработки рыбы для фарширования (щука, судак, окунь, карп, треска, хек-фаршированные).</u>	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации. Написание реферата: «Обработка рыбы для фарширования».	1	
1/72	<u>Технология обработки рыбных отходов и их использование.Требование к качеству и сроки хранения п/ф. Технология обработки морепродуктов. Требование к качеству и сроки хранения п/ф.</u>	2	
	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	1	
Лабораторные работы		18	
1	Организация рабочего места повара рыбного цеха. Обработка основных семейств рыб (лосось, скумбрия, сельдь, треска, карась, карп, морской язык). Разделка рыбы(удаление головы, плавников, потрошение, разделка на кругляши, пластование на филе). Особенности обработки некоторых видов рыб (камбала, навага, угорь, рыба сабля, линь). Приготовление п/ф из рыбы: рыба отварная, припущенная, жаренная основным способом.	2	

		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы «донские»)	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки.	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	4	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельное, зразы, рулет из рыбы, кнельная масса, рыба жаренная «по-ленинградски», котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки.	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования судака, карпа, треск хека, окуня. Обработка пищевых рыбных отходов.	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
Раздел 2. Технология обработки мяса, кулинарная обработка, использование			110	
МДК.01.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			188/95	
Тема 2.1. Технология обработки мяса, кулинарная обработка, использование.	Содержание		84	
	1/2	<u>Организация рабочего места повара мясного цеха, инвентарь, оборудование.</u> Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	2	2
			1	
	1/4	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов порционных п/ф на процент отходов и выхода готового п/ф.	2	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов порционных п/ф на процент отходов и выхода готового п/ф.	1	
	1/6	<u>Общие требования к мясу. Органолептическая оценка качества мяса.</u>	2	1

	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/8	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	
1/10	<u>Механическая кулинарная обработка мяса.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/12	<u>Технология кулинарной разделки и обвалки говяжьей полутуши.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта.. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/14	<u>Технология приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, крупнокусковые п/ф: ростбиф, тушеное мясо.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового п/ф.	1	
1/16	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф.	1	
1/18	<u>Технология приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, крупнокусковые п/ф: шпигованное мясо, отварное мясо.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/20	<u>Технология приготовления мясных полуфабрикатов из говядины: порционные п/ф, мелкокусковые п/ф.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	

1/22	<u>Технология кулинарной разделки и обвалки бараньей туши, свиной туши.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
1/24	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины: крупнокусковые п/ф: баранина, свинина жареная, грудинка фаршированная.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/26	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	1	
1/28	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины: порционные п/ф., мясо пикантное, отбивные с яблоками, мелкокусковые п/ф.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока. Подготовка к практической работе.	1	
1/30	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	1	
1/32	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из свинины: мясные рулетки фаршированные яблоками и черносливом.</u>	2	2
	Самостоятельная работа: Голунова Л.Е.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-Профи-информ»	1	
1/34	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	

	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	1	
1/36	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из свинины: свинина тушеная с капустой, жаркое.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
1/38	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	1	
1/40	<u>Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее: бифштекс рубленый, котлеты натурально рубленные, котлеты «полтавские».</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
1/42	<u>Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее: шницель натурально рубленый, люля-кебаб.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/44	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/46	<u>Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее: биточки «по-селянски», фрикадельки.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	2
1/48	<u>Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее:</u>	2	

		<u>биточки, шницель рубленый, зразы.</u>		
		Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
1/50		Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: тефтели, рулет, голубцы с мясом и рисом.	2	
		Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/52		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению на процент отходов и выхода готового п/ф.	2	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению на процент отходов и выхода готового п/ф.	1	
1/54		Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: кнели из говядины, биточки паровые.	2	
		Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/56		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению на процент отходов и выхода готового п/ф.	1	
1/58		<u>Технология обработки поросят, тушек ягнят. Технология обработки кроликов и мяса диких животных.</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/60		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Составление технологической документации.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа	1	

		со сборником рецептур.		
1/62		<u>Технология обработки свиной головы, пищевая ценность. Технология приготовления блюд из свиной головы</u>	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
1/64		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	2
1/66		<u>Технология обработки субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. Технология обработки костей.</u>	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
1/68		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
		Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
Лабораторные работы:			16	
1.		Приготовления мясных полуфабрикатов из говядины: шпигованное мясо, бифштекс, лангет, антрекот. Приготовление мясных п/ф из говядины: зразы отбивные, ромштекс, шашлык, шашлык «по-московски».	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт	1	
2.		Приготовления мясных полуфабрикатов из баранины и свинины: грудинка фаршированная, котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины. Приготовление мясных п/ф из свинины: эскалоп, шашлык, шашлык «по-карски», шницель отбивной, свинина под шубой.	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на	1	

		процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт		
	3.	Приготовление натуральных полуфабрикатов из свинины: мясо пикантное, отбивные с яблоками, мясные рулетики фаршированные яблоками и черносливом. Приготовление мясных полуфабрикатов из рубленой массы: биштекс рубленный, котлеты натурально рубленные, котлеты «полтавские», люля-кебаб, шницель, фрикадельки.	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт	1	
	4.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее: шницель рубленные, зразы рубленные, тефтели, рулет, голубцы с мясом и рисом, котлеты, биточки.	4	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт	1	
Раздел 3. Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кулинарное использование			59	
МДК.01.01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			188/95	
	1/70	<u>Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.</u>	2	2
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
	1/72	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
	1/74	<u>Общие требования к дичи. Механическая кулинарная обработка дичи.</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	1/76	<u>Технология заправки в «кармашек» с/х птицы, в одну или две нитки.</u>	2	
		Самостоятельная работа	1	

	Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.		
1/78	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/80	<u>Технология подготовки дичи и заправки ее в одну нитку.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/82	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/84	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: котлеты «по-киевски», котлеты из филе птицы.</u>	2	
	Самостоятельная работа Составление, проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
1/86	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/88	<u>Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: котлеты из филе птицы фаршированные молочным соусом, печенью. котлеты, биточки, котлеты «пожарские».</u>	2	2
	Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/90	Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на	2	

		процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление технологических карт.	1	
1/92		<u>Технология обработки субпродуктов птицы и дичи.</u>	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/94		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/96		Технология приготовления полуфабрикатов из гусиной и утиной печени (фуа-гра). <u>Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.</u>	2	2
		Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1	
1/98		Расчет сырья, на процент отходов и выхода готового п/ф. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение задач. Самостоятельная работа: Голунова Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания-Профи-информ»	2	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт	1	
1/100		Практические занятия Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2	
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на	1	

		процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт	
	Лабораторные работы		10
	1	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель «столичный».	2
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	1
	2	Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлеты «по-киевски», плов, котлеты фаршированные печенью, шашлык. Приготовление полуфабрикатов из птицы: из филе птицы фаршированные, котлеты «пожарские», рулет из птицы.	4
		Р Самостоятельная работа абота со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2
	3	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты биточки, биточки рубленные из птицы фаршированные шампиньонами, зразы, котлеты «пожарские».	4
		Самостоятельная работа Работа со Сборником рецептур. Решение задач по выполнению расчетов на процент отходов и выхода готового п/ф. Составление технологических карт.	2
Консультации по МДК.01.01			
1. Кулинарная обработка, назначение, гастрономическая ценность полуфабрикатов из рыбы Виды рыб. Классификация морских и пресноводных рыб. Рыба круглая и плоская. Характеристика основных семейств рыб, используемых в кулинарии.			
Механическая кулинарная обработка рыбы. Общие требования к рыбе.			
2. Общие требования к мясу. Органолептическая оценка качества мяса. Механическая кулинарная обработка мяса, использование.			
3. Технология приготовления мясных полуфабрикатов.			
4. Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			
5. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.			
Экзамен по МДК.01.01			
Учебная практика Виды работ: 1.Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее для варки, припускания, жарки, для фарширования.			36

<p>2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки.</p> <p>3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: рулет, зразы рубленые, тельное.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из чистого филе рыбы: рыба «фри», рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте кляр, зразы донские.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд: «каштаны рыбные», «рыба по-княжески», «котлеты балтийские».</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд: «шашлык из рыбы», «рыба по-мазурски», шарики «сюрприз».</p>		
<p>Производственная (по профилю специальности) практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: кнельная масса и полуфабрикаты из нее.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд: котлеты из судака «Риор», «Дамский каприз».</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюда «Рыба жареная по-калининградски», «Зразы рыбные с черносливом по-российски», «Колбаски рыбные по-калининградски».</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюда «Котлеты фаршированные грибами», капитан «Немо».</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «Шницель «Атлантика», «Скобянка в горшочке», «Конвертики рыбные», «Рыбные косички», «Рыбные рулетики».</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюда «Кальмары фаршированные», «Шницель из кальмаров», котлеты «Приморские».</p> <p>7. Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организация технологического процесса подготовки мяса.</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.</p> <p>8. Кулинарный разруб и разделка туш баранины и свинины.</p> <p>Обвалка частей, изучение кулинарного использования.</p> <p>9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины для варки, жарки, тушения.</p> <p>10. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, мясо духовое.</p> <p>11. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины и баранины: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, котлета отбивная.</p> <p>12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины: бефстроганов, поджарка, гуляш, плов, рагу, азу.</p> <p>13. Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее: бифштекс, филе, лангет, фрикадельки, люля-кебаб, шницель натуральный рубленный.</p> <p>14. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, зразы, шницель, рулет.</p> <p>15. Приготовление полуфабрикатов: «Свинина Блек-Анжу», мясо пикантное, отбивные с яблоками, мясные</p>	<p>76</p>	

рулетки, фаршированные яблоками и черносливом, свинина «Болонез», мясо по-итальянски. 16.Обработка поросят, кроликов. Обработка мяса диких животных. Механическая кулинарная обработка свежих птицы и дичи. Заправка птицы в «кармашек». 17.Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. 18.Обработка субпродуктов птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из гусиной и утиной печени (фуа-гра).		
Консультации по ПМ.01		
1. Организация подготовки мяса разных видов.		
2. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса.		
3. Организация подготовки рыбы разных видов.		
4. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы.		
5. Организация подготовки домашней птицы и дичи.		
6. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции домашней птицы.		
Квалификационный экзамен		
Всего	391	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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, см12.2x4.6x4.6 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 Benetech Максимальная температура эксплуатации, °C 400 Минимальная температура эксплуатации, °C -50 Точность измерения, °C 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 °C 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		GN 2/3 354x325x20 мм.

нержавеющей стали		
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 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 оберточная пленка, 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.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1. Печатные издания:

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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. 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. 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.

15. 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.
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

4.2.2 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/>

4.2.3 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

4.3 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.

4.4 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:

4.5. 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.

4.6 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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none">- профессионально, правильно давать характеристику основных семейств рыб, используемых в кулинарии, кулинарное использование, гастрономическая ценность.- профессионально, правильно организовывать и проводить механическую кулинарную обработку рыбы.- профессионально, правильно уметь проводить разделку рыбы- профессионально, правильно готовить полуфабрикаты из рыбы- профессионально, правильно органолептически оценивать качество рыбы.	<ul style="list-style-type: none">-Экспертная оценка выполнения лабораторных работ.-Диагностическое тестирование.-Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - профессиональная, правильная организация и выполнение технологии обработки мяса - профессиональная, правильная организация и выполнение технологии приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, мяса диких животных. - профессиональная, правильная организация и выполнение технологии обработки субпродуктов. - знать требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать общие требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи. - профессиональная, правильная организация и выполнение технологии – механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. - профессиональная, правильная организация и выполнение технологии приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи -знать требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

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

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоритического и производственного обучения, производственной практики;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, анкетирование</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<p>-соответствие способов достижения цели, способам определённому руководителем;</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при</p>

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Защиты лабораторных работ

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

Разработчик: Злобина Л.П., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № ____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 720 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 504 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 330 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – 174 часа;
- учебной и производственной практики – 216 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Технология приготовления бутербродов, соусов и салатов.	186	46/112	56/10	-	74	-	-	-
ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 2. Технология приготовления холодных блюд сложной холодной кулинарной продукции	318	88/218	112/18	-	100	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	108/108							108
	Всего:	720	232/330	116/168/28		116/174		108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) 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
Раздел 1. «Технология приготовления бутербродов, соусов и салатов»		186	
МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»		504	
Тема 1.1. Подготовка сырья для приготовления холодной кулинарной продукции.	Содержание	12	
	1 <u>Оценка качества продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции</u> органолептическим способом. Организация технологических процессов по подготовке и приготовлению сложных холодных блюд и соусов.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	2	
	2 <u>Пряности используемые для приготовления сложных холодных блюд и закусок</u> из овощей, мяса, птицы, рыбы, соусов. Пищевые и ароматические смеси. Ароматизаторы, уксусы и их заменители для приготовления соусов и заправок к холодным блюдам и закускам.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока.	2	
3 <u>Плоды, овощи, грибы используемые для приготовления канапе, лёгких и</u>	2	2	

		сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока.		2	
Тема 2.1. Приготовление бутербродов для сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание		60	
	1	<u>Классификация холодных блюд и закусок.</u> Подготовка гастрономических и других продуктов для приготовления бутербродов, холодных блюд и закусок.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.		2	
	2	<u>Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработке.</u> Методика расчета при механической кулинарной обработке овощей. Методика расчетов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока		2	
	3	Классификация бутербродов. Закуски из хлеба: бутерброды открытые, закрытые, комбинированные. <u>Ассортимент канапе. Бутерброды канапе с мясными гастрономическими изделиями</u> , с сыром; птицей, рыбой и рыбными гастрономическими изделиями, икрой, морепродуктами.	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.		2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе.		2	
	4	Практическое занятие: 1 Работа со сборником рецептов. <u>Определение массы п/ф для приготовления бутербродов простых: открытых и закрытых.</u> Работа с таблицами: «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении холодных блюд,	4	

	закусок, бутербродов.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты. Работа с таблицами: «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении холодных блюд, закусок, бутербродов.	2	
5	Корзиночки (тарталетки) и волованы. Ассортимент продуктов и кулинарных изделий для заполнения тарталеток и волованов.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока	2	
6	Практическое занятие: 2 Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления бутербродов канапе с мясными продуктами, сыром, птицей, рыбными продуктами, икрой, морепродуктами.</u>	4	
	Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	2	
7	Комбинированные бутерброды канапе с мясом, птицей, рыбой, овощами, фруктами. Бутерброды канапе с паштетными массами. Варианты комбинирования различных продуктов для приготовления канапе.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока .	2	
9	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления бутербродов канапе; "корзиночки и волованы"</u> с различными продуктами и кулинарными изделиями.	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	2	
10	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при	2	2

	приготовлении канапе и лёгких закусок. <u>Горячие бутерброды с птицей, рыбой, морепродуктами, овощами, яйцом, гастрономическими продуктами.</u> Горячие бутерброды "тартинки". Крутоны для бутербродов. Крутоны - муаль.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	2	
	Самостоятельная работ: Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	2	2
11	Закрытые бутерброды. Разновидность бутербродов: гамбургеры, чизбургеры, хот - доги. <u>Варианты комбинирования различных способов приготовления сэндвичей:</u> с мясом, птицей, рыбой, овощами. Сэндвичи - рулеты. Сэндвичи сладкие. Требования к качеству готовых канапе, сэндвичей, горячих бутербродов.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока	2	
12	Практическое занятие:4 Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления закрытых бутербродов</u>	4	
	Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления закрытых бутербродов.	2	
13	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, сэндвичей, горячих бутербродов.	2	2
	Самостоятельная работа Написание реферата, создание презентации по теме урока.	2	
Тема 2.2.	Содержание	52	

Приготовление соусов для сложной холодной кулинарной продукции.	1	<u>Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования</u> <u>Правила выбора вина</u> и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе.		2	
	2	Практическое занятие: 5 Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов.</u>	4	
	Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов.		2	
	3	Практическое занятие:6 Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов. Соусы на основе вина для приготовления сложных салатов	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2	2
	4	Соусы для холодных блюд и закусок. Заготовки для соусов. <u>Соус "айоли", "шантильи", "винегрет", "кумберланд".</u> Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок для приготовления холодных блюд и закусок. Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2	
5	Практическое занятие: 7 Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, <u>составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов. Соус "айоли", "шантильи", "винегрет", "кумберланд"</u>	4		

	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	2	
6	Соусы - дипы для приготовления холодных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы. <u>Соусы на основе вина</u> для приготовления сложных салатов. <u>Требования к качеству</u> готовых соусов и заготовок для них	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Написание реферата, создание презентации на тему.	2	
7	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов. Соусы - дипы</u> для приготовления холодных блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления</u> соусов для заправки салатов.	2	
8	Соусы на основе яиц для приготовления сложных салатов и холодных блюд.	2	2
	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	
9	Практическое занятие: 9 Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления</u> соусов для заправки салатов. <u>Соусы на основе яиц</u> для приготовления сложных салатов и холодных блюд	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов.	2	
10	Соусы на основе масла растительного, уксуса для приготовления салатов и холодных блюд. Требования к качеству готовых соусов и заготовок для них	2	2
	Самостоятельная работа	2	

	Составление и проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.			
	11	Практическое занятие: 10 Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов для заправки салатов Соусы на основе масла растительного, уксуса для приготовления салатов и холодных блюд..</u>	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления соусов.		2	
Тема 2.3. Приготовление салатов для сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание:		52	
	1	Варианты гастрономического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении салатов из овощей, мяса, птицы, рыбы.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление и проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.		2	
	2	Продукты, используемые для приготовления салатов их подготовка. Соусы, используемые для заправки салатов. Ассортимент салатов из сырых овощей. Салаты из сырых овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.		2	
	3	Практическое занятие:11 Работа со сборником рецептур. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления салатов из сырых овощей, салатов и винегретов из варёных овощей.</u>	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2	
	4	Салаты из варёных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.		2	

5	Практическое занятие: 12 Работа со сборником рецептов. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления салатов из мяса и птицы; винегретов с мясом</u>	4	
Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.		2	
6	Салаты с мясными продуктами, птицей. Винегреты мясные. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.		2	
7	Практическое занятие: 13 Работа со сборником рецептов. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления салатов и винегретов с рыбными продуктами.</u>	4	
Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.		2	
8	Салаты с рыбными продуктами. Винегреты с рыбой и морепродуктами. Требования к качеству, сроки хранения. Холодные салаты сложного приготовления с мясом, птицей, морепродуктами, фруктами, сыром.	2	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.		2	
9	Тёплые салаты с мясом, птицей, субпродуктами, морепродуктами. <u>Салаты - коктейли из овощей, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов.</u> <u>Требования к качеству</u> готовых лёгких и сложных холодных и тёплых салатов из овощей, мяса, рыбы, птицы.	2	2
Самостоятельная работа: Составление и проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.		2	
10	Практическое занятие: 14 Работа со сборником рецептов. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления тёплых салатов сложной кулинарной продукции. <u>Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления салатов - коктейлей.</u>	4	

	Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептур. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления тёплых салатов. Расчёт сырья, составление технологических карт для приготовления салатов - коктейлей.	1	
11	<u>Варианты оформления лёгких и сложных холодных закусок: салатов и винегретов из овощей, рыбы, мяса, птицы.</u> Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи , лёгких и сложных холодных закусок - салатов и винегретов.	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Подготовка к лабораторной работе.	2	
	ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ	10	
1	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Определение доброкачественности продуктов с помощью органолептических показателей. Подготовка продуктов. <u>Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов канапе, сэндвичей, горячих бутербродов.</u>	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	1	
2	Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов канапе, сэндвичей, горячих бутербродов. <u>Требования к качеству. Бракераж готовых бутербродов.</u>	1	
	Самостоятельная работ Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	1	
3	<u>Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд и салатов из рыбы и морепродуктов.</u> Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых блюд, салатов, соусов.	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	1-	

	4	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Подготовка продуктов Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд и салатов из рыбы и морепродуктов. <u>Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых блюд, салатов, соуса.</u>	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		1	
	5	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. <u>Приготовление, оформление и отпуск лёгких и сложных холодных салатов</u> из овощей сырых, варёных; с мясом, мясными продуктами, птицей. <u>Приготовление винегретов.</u> Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых салатов.	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		1	
	6	Приготовление, оформление и отпуск лёгких и сложных холодных салатов из овощей сырых, варёных; с мясом, мясными продуктами, птицей. Приготовление винегретов. <u>Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых салатов, винегретов.</u>	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		1	
	7	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. <u>Приготовление сложных салатов - коктейлей.</u> Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых салатов.	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		1	

	8	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление сложных салатов - коктейлей. <u>Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых салатов.</u>	1	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.		1	
	9	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. <u>Приготовление, оформление и отпуск сложных тёплых салатов.</u> Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых салатов.	1	
Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.		1		
10	Санитарные требования к повару в холодном цехе. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных тёплых салатов. <u>Требования к качеству, сроки хранения.</u> <u>Бракераж готовых салатов.</u>	1		
Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Проработка опорного конспекта.		1		

Раздел 2. «Технология приготовления холодных блюд сложной холодной кулинарной продукции»		318	
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»		504	
Тема 1.2.	Содержание	148	
Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	1	<u>Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</u> Механические. Гидромеханические. Массообменные способы. Химические, биологические, микробиологические. Термические. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос.	2
			2

	Самостоятельная работа Составление и проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	1	
2	Варианты гастрономического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. <u>Методы сервировки, способы и температура подачи, сложных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.</u>	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	1	
3	<u>Техника приготовления украшений из различных продуктов для сложных холодных рыбных, мясных, из птицы блюд и закусок.</u> Подготовка гастрономических и других продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентации на тему	1	
4	<u>Ласпики (желе) и студни заливные. Аспик из рыбы.</u> <u>Гарниры из ланспика для холодных блюд.</u> Рыба заливная с гарниром. «Заливное из копчёной форели с яблоками». «Медальоны» из рыбы.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	2	
5	Практическое занятие:15 Работа со сборником рецептов: <u>определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы (студень заливной из рыбы; рыба заливная).</u> Работа с таблицами: «Расчёт расхода сырья, выхода п/ф в готовом виде», « Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» замену продуктов на равноценные.	6	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	2	

6	Студень рыбный. Студень из рыбы. Сельдь заливная.	2	2
Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.		2	
7	Практическое занятие: Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Работа с таблицами <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной блюд: «медальоны» из рыбы;</u> рыба заливная с гарниром; студень рыбный.	6	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.		2	
8	Рыба фаршированная заливная. Галантин из рыбы. Морепродукты заливные.	4	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе.		2	
9	Практическое занятие: Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Работа с таблицами <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции «Рыба фаршированная заливная»;</u> «Галантин из рыбы».	6	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.		2	
10	Паштеты, рулеты и пудинги рыбные (паштет из форели; рулет из лосося с зелёным муссом).	4	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции (Паштеты рыбные).		2	

11	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Работа с таблицами <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции (Паштеты рыбные).</u>	6	
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2	
12	Холодные блюда и закуски из солёной и маринованной рыбы. Ассорти рыбное. Рыбные закуски: «рыба под маринадом».	4	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата на тему урока.		2	
13	Рыбные закуски: «рыба под майонезом»; «рыба отварная с гарниром и хреном».	4	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.		2	
14	Закуски из сельди.	4	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.		2	
15	Гарниры к холодным блюдам и закускам.	4	2
Самостоятельная работа Описать технологию приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.		2	
16	Горячие закуски из рыбы и морепродуктов.	4	2
Самостоятельная работа Описать технологию приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.		2	
17	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Работа с таблицами <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции (Пудинги рыбные).</u>	6	
Самостоятельная работа		2	

	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции (Пудинги рыбные).		
18	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих закусок; сложных закусок: карпаччо из сёмги; тартар из лосося.</u>	6	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2	
19	<u>Маринованные и фаршированные сложные холодные закуски из рыбы: карпаччо из сёмги; тартар из лосося; тимбалы из лосося; штрудель из морепродуктов; террины.</u>	4	2
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2	
20	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих закусок; сложных закусок: тимбалы из лосося; штрудель из морепродуктов; террины из рыбы.</u>	6	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих закусок.		2	
21	Маринады. Сухие и жидкие панировки (панады).	4	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.		2	
22	Сухие и жидкие панировки (панады).	4	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений по теме урока.		2	
23	Требования к качеству и хранению готовых сложных холодных блюд и	4	2

		закусок из рыбы.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений по теме урока.		2	
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.	Содержание		78	
	1	Мясо отварное с гарниром. Поросенок отварной с хреном. Мясо жареное с гарниром. Ростбиф холодный с гарниром. Буженина.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений по теме урока. Написание реферата по теме урока.		2	
	2	Ассорти мясное (1-й и 2-й вариант)	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.		1	
	3	Практическое занятие:22 Работа со сборником рецептур. <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: поросёнок отварной с хреном; ростбиф с гарниром; буженина; ассорти мясное.</u>	6	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса.		2	
	4	Мясо или поросенок заливные.. Заливное из мясных продуктов в форме.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.		2	
5	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. <u>Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: мясо заливное; заливное из мясных продуктов в форме; студень из говядины или из свинины и</u>	6		

	говядины.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса.	2	
6	Студень (из говядины; свинины; из говядины и свинины).	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка к практической работе.	2	
7	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: язык отварной с гарниром, язык заливной.	6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса.	2	
8	Рулеты мясные с различными фаршами. Паштеты из мяса. Суфле мясное.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов.	2	
9	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: рулеты мясные с различными фаршами.	6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса.	2	
10	Язык отварной с гарниром. Язык заливной. Студень из свиных голов. Паштет из печени. «Печеночный хлеб».	2	2

	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса. Подготовка к практической работе.	2	
11	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: язык отварной с гарниром, язык заливной, паштет из печени, студень из субпродуктов птицы.	6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса. Подготовка к практической работе.	2	
12	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: паштеты из мяса, суфле мясное.	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: паштеты из мяса, суфле мясное.	2	
13	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок из мяса: паштет из печени, студень из субпродуктов птицы	4	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта.	2	
14	Требования к качеству, сроки хранения сложной холодной кулинарной продукции из мяса и субпродуктов домашних животных.	2	2

	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений.		2	
Тема 2.3. Технология приготовления сложных блюд и закусок их птицы и дичи.	Содержание		74	
	1	Птица отварная с гарниром. Птица или дичь жареная с гарниром. Филе птицы или дичи под майонезом.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений к семинару.		2	
	2	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок: птица отварная с гарниром, птица или дичь жареная с гарниром, филе птицы или дичи под майонезом.	4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок.		2	
	3	Заливное из птицы или дичи в форме. Курица фаршированная (галантин).	2	2
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт.		2	
	4	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления	4	

	сложных горячих блюд и закусок: студень из субпродуктов птицы.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт.	2	
5	Филе из кур или дичи фаршированное (шофруа). Рулада из курицы. Куриные рулетики.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	2	
6	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок: Филе из кур или дичи фаршированное (шофруа), Рулада из курицы, Куриные рулетики.	4	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	2	
7	Паштет из дичи или птицы в тесте. Студень из субпродуктов птицы.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений к семинару.	2	
8	Практическое занятие: Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных горячих блюд и закусок: паштет из дичи или птицы в тесте, сыр из дичи (фромаж).	2	
	Самостоятельная работа	2	

Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе.			
9	Практическое занятие: Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления – курица фаршированная (галантин), заливное из птицы или дичи в форме.	4	
Самостоятельная работа: Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья.		2	
10	Рулет из куриной печени. Рулет из гусиной печени с трюфелями (фуа-гра).	2	2
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья		2	
11	Практическое занятие: Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции из птицы и дичи: Рулет из куриной печени; Рулет из гусиной печени.	4	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья.		2	
12	Паштет – мусс из цыплёнка и телятины. Утиный паштет с оливками.	2	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений.		2	
13	Практическое занятие:	2	

	Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции из птицы паштет – мусс из цыплёнка и телятины; Утиный паштет с оливками		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложной холодной продукции из птицы.	2	
14	Требования к качеству, сроки хранения сложной холодной кулинарной продукции из птицы, дичи.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений. Написание реферата по теме урока.	2	
15	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	2	
16	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений. Написание реферата по теме урока.	2	
17	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений. Написание реферата по теме урока.	2	
	Лабораторные работы	18	
1	Санитарные требования к повару в холодном и горячем цехах. Организация		

		<p>рабочего места. Определение доброкачественности продуктов с помощью органолептических показателей. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы: «Рыба заливная с гарниром». «Заливное из копчёной форели с яблоками». «Медальоны» из рыбы.</p> <p>«Сельдь заливная». «Студень рыбный». «Студень из рыбы». Рыба фаршированная заливная». Морепродукты заливные.</p> <p>Требования к качеству. Бракераж готовых блюд и закусок из рыбы. Санитарные требования к повару в холодном и горячем цехах. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных рыбных закусок: «рыба под майонезом»; «рыба отварная с гарниром и хреном», «рыба под маринадом».</p>	4	
	2	<p>Закуски из сельди. Требования к качеству. Бракераж готовых блюд и закусок из рыбы и сельди. Санитарные требования к повару в холодном и горячем цехах. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных рыбных блюд: паштет из форели; рулет из лосося с зелёным муссом; тартар из лосося; тимбалы из лосося; штрудель из морепродуктов; террины из рыбы. Горячие закуски из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Требования к качеству. Бракераж готовых блюд.</p>	4	
	3	<p>Санитарные требования к повару в холодном и горячем цехах. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов: Мясо отварное с гарниром. Язык отварной с гарниром. холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктовБуженина. Суфле мясное. Мясо жареное с гарниром. Ростбиф холодный с гарниром. Рулеты мясные с различными фаршами.</p> <p>Паштет из мяса. Требования к качеству. Бракераж готовых блюд.</p> <p>Санитарные требования к повару в холодном и горячем цехах. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса, птицы и субпродуктов: Мясо заливное. Заливное из мясных продуктов в форме. Заливное из птицы в</p>	4	

		форме. Курица фаршированная (галантин).		
	4	Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск Язык заливной. Требования к качеству. Бракераж готовых блюд. Санитарные требования к повару в холодном и горячем цехах. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из птицы и субпродуктов: Птица отварная с гарниром. Птица жареная с гарниром. Филе из кур фаршированное (шофруа). Рулада из курицы. Куриные рулетики. Филе птицы под майонезом. Паштет из печени. Паштет из птицы в тесте. Куриный паштет с креветками. Рулет из куриной печени. Паштет – мусс из цыплёнка и телятины. Требования к качеству. Бракераж готовых блюд.	6	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур: определение массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд . Работа с таблицами. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	6	
Консультации к экзамену по МДК. 02.01				
		1. Механическая кулинарная обработка продуктов при приготовлении холодных блюд из овощей, формы нарезки.		
		2. Механическая кулинарная обработка продуктов при приготовлении холодных блюд их мяса птицы и дичи, рыбы.		
		3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса.		
		4. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		
		5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.		
		6. Требования к качеству приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, овощей.		
Экзамен по МДК. 02.01				
		Учебная практика Виды работ: Приготовление салатов из вареных овощей: салат картофельный с мясом, салат картофельный с грибами, винегрет, винегрет с сельдью, винегрет с кальмарами. Приготовление салата мясного, салата столичного, салата рыбного	108	

Приготовление закусок из рыбы: сельдь с луком, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, рыба под маринадом, рыба под майонезом с гарниром. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц: яйцо под майонезом с гарниром, яйцо фаршированное. Приготовление бутербродов.		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Приготовление канапе, волованов тарталеток, коктейльных бутербродов. Приготовление ассорти рыбного, мясного, гастрономические товары порциями, банкетным вариантом. Приготовление рыбы заливной, блюд из морепродуктов, рыбы фаршированной заливной. Приготовление мяса, языка, птицы заливной курицы или поросёнка фаршированные (галантин), студня из мяса, субпродуктов. Приготовление паштета из печени, из дичи, птицы, рулета из печени.	108	
Консультации к экзамену квалификационному по ПМ.02.		
1. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса.		
2. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы.		
3. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из птицы.		
4. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из морепродуктов.		
5. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса, птицы.		
6. Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов.		
Квалификационный экзамен по ПМ.02.		
Всего:	720	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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		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 Benetech Максимальная температура эксплуатации, °C 400 Минимальная температура эксплуатации, °C -50 Точность измерения, °C 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 гостроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гостроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °C 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		GN 2/3 354x325x20 мм.

нержавеющей стали		
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, гастроремкости;
- 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 оберточная 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 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.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1 Печатные издания:

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 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 2021
4. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2021
5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2021
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

4.2.2 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/>;

4.2.3 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.

4.3 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.

4.4 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.пф
- <https://www.chefexpert.ru/>
- <https://mstlab24.ru//>

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

4.5 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.

4.6 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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- профессионально и правильно по технологии организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в

		рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- профессионально и правильно по технологии организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- профессионально и правильно по технологии организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и	Мотивированное обоснование выбора и	Экспертное наблюдение и оценка деятельности

<p>способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении документационного обеспечения управления Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</p>	<p>обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Оперативность и широта осуществления документационного обеспечения управления с использованием общего и специализированного программного обеспечения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий</p>	<p>Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** (базовая подготовка).

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

Разработчики: Гавриленко Т.Ю. – преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол ПЦК № « ____ » от « ____ » мая 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.
	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	45
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	50

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по специальности **19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»** в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания при наличии среднего общего образования и основного общего образования.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным,

прозрачным, национальным супам;

- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1064 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 812 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 538 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 274 часов;
учебной и производственной практики – 252 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов				в т.ч. практические работы, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 курс								
4 семестр								
ПК 3.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	44	24	-	16	20	-	-
ПК 3.2	Раздел 2. Общие сведения о супах. Супы.	114	80	-	50	34	-	-
3 курс								
5 семестр								
ПК 3.2	Раздел 3. Общие сведения о соусах. Соусы.	100	74	12	18	26	-	-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.2	Раздел 4. Блюда и гарниры из овощей, грибов, сыра.	148	88	20	28	60	-	-
6 семестр								
ПК 3.4	Раздел 5. Блюда из рыбы.	114	76	16	24	38	-	-
ПК 3.4	Раздел 6. Блюда из мяса и мясопродуктов.	156	104	20	30	52	-	-
ПК 3.4	Раздел 7. Блюда из сельскохозяйственной птицы и	136	92	20	28	44	-	-

	пернатой дичи.							
	Производственная практика, учебная практика часов	72/180						-
	Всего:	1064	538	88	194	274	72	180

**3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Всего часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
2 курс		114/44	
МДК.03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		1064	
Раздел 1. «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»		44	
	Содержание	24	
	1.Основные понятия технологического процесса приготовления кулинарной продукции. Технологический цикл производства кулинарной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	3.Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Механические способы обработки.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
	4.Гидромеханические способы обработки продуктов.	2	2

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
5.Массообменные, химические, биохимические способы обработки продуктов.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
Самостоятельная работа: Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме « Характеристика способов тепловой кулинарной обработки продуктов».	1	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	2	
Практические занятия	8	
Практическое занятие № 1 Организация работы горячего цеха. Санитарные требования, предъявляемые при работе в горячем цехе.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа с нормативными документами. Санитарные требования, предъявляемые при работе в горячем цехе.	2	
Практическое занятие № 2 Составление плана – меню. Нормативная документация поп (составление ТК)	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление плана – меню. Нормативная документация поп. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	2	
Практическое занятие № 3 Оборудование горячего цеха, техника безопасности (жарочные поверхности, жарочные шкафы, фритюрницы, электросковороды, пароконвектоматы).	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Изучение техники безопасности.	2	
Практическое занятие № 4. Подбор посуды, инвентаря, инструментов для работы в горячем цехе.	4	
Самостоятельная работа: Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме «Посуда, инвентарь, инструменты для работы в горячем цехе». Подготовка к лабораторной работе.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения.	4	

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. Общие сведения о супах.		114	
Тема 2.1 Супы.	Содержание учебного материала	80	
	1. Общие сведения о супах. Значение супов в питании. Классификация супов.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
	2. Пищевая ценность бульонов. Технология приготовления бульонов для приготовления супов (костного, мясного, рыбного, из птицы, грибного).	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока	1	
	3. Заправочные супы. Сырье для приготовления супов. Общие правила варки супов.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	1	
	4. Практическое занятие № 1 Расчет используемого сырья для приготовления бульонов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп.	4	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Рассчитать сырьё для приготовления 30 л. бульона из птицы; 2,5 л. бульона из рыбы.	1	
	5. Технология приготовления щей (из капусты белокочанной, квашенной, щавеля, шпината).	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	1	
	6. Технология приготовления борщей (обыкновенного, украинского, сибирского, флотского).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Подготовка к практической работе.	1		

7. Практическое занятие № 2 Работа с СРБ. Составление ТК и ТТК на щи, борщи.	6	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Рассчитать сырьё на 42 порции для щей зелёных. Рассчитать сырьё (брутто) на 54 порции для борща московского.	1	
8.Технология приготовления рассольников (обыкновенного, ленинградского, домашнего, московского).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур.	1	
9. Практическое занятие № 3 Работа с СРБ, таблицами, технологическими картами. Расчет используемого сырья для приготовления рассольников.	6	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Рассчитать сырьё (нетто) на 27 порций для борща с фасолью. Рассчитать сырьё на 12 порций для рассольника московского.	1	
10. Технология приготовления солянок (сборной мясной, домашней, рыбной, грибной, из птицы).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Подготовка к практической работе.	1	
11. Практическое занятие № 4 Работа с СРБ. Составление ТК и ТТК на солянки.	6	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Рассчитать сырьё (нетто) на 16 порций для солянки домашней. Рассчитать сырьё на 25 порций для солянки донской.	1	
12.Технология приготовления супов картофельных (с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур.	1	
13.Технология приготовления ухи (уха ростовская, уха с расстегаями, уха рыбацкая, уха с фрикадельками).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Подготовка к практической работе.	1	
14. Практическое занятие № 5 Работа с СРБ. Составление ТК на супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями; уху ростовскую, уху с расстегаями.	6	

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Рассчитать сырьё на 10 порций для супа полевого. Рассчитать сырьё на 25 порций для супа картофельного с грибами.	1	
15. Технология приготовления супов с крупой, домашней лапшой, бобовыми и макаронными изделиями (без картофеля).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
16. Технология приготовления похлёбок (похлебка рыбная по-сибирски; похлебка по-суворовски; похлебка старомосковская; юшка картофельная с кабачками и помидорами)	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. СРБ национальных кухонь народов России.	1	
17. Практическое занятие № 6 Работа с СРБ. Составление ТК. Расчет используемого сырья для приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями; для приготовления похлёбок.	6	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Рассчитать сырьё на 20 и 45 порций для супа - лапша домашняя Рассчитать сырьё на 13 порций супа с фасолью.	1	
18. Технология приготовления супов – пюре (из овощей, круп и бобовых, мясных продуктов, рыбы).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	1	
19. Практическое занятие № 7 Работа с СРБ. Составление ТК и ТТК на супы-пюре. Расчет используемого сырья для приготовления супов – пюре (составление сырьевой ведомости).	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Рассчитать сырьё на 25 порций для супа – пюре из разных овощей.	1	
20. Технология приготовления прозрачных супов. Приготовление гарниров к ним.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	1	
21. Практическое занятие № 8	4	

Работа с СРБ. Расчёт используемого сырья для супов прозрачных и гарниров к ним. Составление ТК на прозрачные супы.		
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Рассчитать сырьё на 5 и 8 порций бульона прозрачного. Рассчитать гарнир (гренки с сыром) на 8 порций.	1	
22. Технология приготовления супов молочных (с овощами, крупой, домашней лапшой, макаронными изделиями). Технология приготовления супов сладких.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	1	
23. Практическое занятие № 9 Работа с СРБ. Составление сырьевой ведомости на супы молочные и сладкие. Составление ТК на супы молочные и сладкие.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Рассчитать сырьё на 18 порций супа молочного с картофельными клёцками.	1	
24. Технология приготовления супов холодных (окрошка мясная, овощная; борщ холодный, свекольник, щи зелёные с яйцом).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Подготовка к практической работе.	2	
25. Практическое занятие № 10 Работа с СРБ. Расчёт сырья для приготовления холодных супов (составление сырьевой ведомости). Составление ТК на супы холодные.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Рассчитать сырьё на 35 л. хлебного кваса для приготовления окрошки овощной.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	1	
26. Контрольная работа по теме: «Супы».	2	
Самостоятельная работа: Повторить и закрепить знания по пройденной теме: «Супы». Подготовится к лабораторным работам.	1	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Подготовится к лабораторным работам.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Подготовится к	2	

	лабораторным работам.		
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.	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).			
3 курс (5 семестр)			
Раздел 3. Общие сведения о соусах. Соусы.		100	
Тема 3.1 Соусы.	Содержание учебного материала	74	
	1. Общие сведения о соусах. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	2	
	2. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов: мучные пассеровки (сухая, жирная, холодная); бульоны (коричневый, белый, концентрированный «фюме»).	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептов.	1	
	3. Практическое занятие № 1 Расчет используемого сырья для приготовления бульонов.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	
	4. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.	4	4
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	2	
	5. Практическое занятие № 2 Составление ТК и ТТК на соус красный основной и его производные.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Рассчитать сырьё для приготовления 250 г соуса лукового с горчицей. Данные записать в таблицу.	2		

6. Расчет количества сырья для приготовления производных соусов на основе соуса красного. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Сборник рецептур блюд: стр. 336 - 342	1	
7. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных. Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	4	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
8. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
9. Практическое занятие № 3 Составление ТК и ТТК на соусы белые на мясном и рыбном бульонах. Расчет количества сырья.	2	
10. Технология приготовления соуса грибного, молочного и их производных.	4	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
11. Практическое занятие № 4 Составление ТК и ТТК на соусы молочные и соусы грибные. Расчет количества сырья.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе. СРБ: стр. 348- 349; 351 – 352. Составить ТК на соус молочный с луком; соус грибной кисло – сладкий.	1	
12. Технология приготовления соуса сметанного и его производных. Приготовление соусов яично-масляных.	2	2
Самостоятельная работа:	1	

Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.		
13. Практическое занятие № 5 Составление ТК и ТТК на соусы сметанные.	2	
14. Практическое занятие № 6 Составление ТК и ТТК на соусы яично - масляные.	2	
15. Холодные соусы. Технология приготовления соусов на масле растительном.	4	4
16. Практическое занятие № 7 Составление ТК и ТТК на соусы, приготовляемые на масле растительном.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Подготовка к практической работе. СРБ: стр. 356- 357; 359 – 360. Составить технологическую схему приготовления заправки горчичной с желтками.	1	
17.Технология приготовления соусов на уксусе (заправки салатные, маринады). Масляные смеси.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
18. Практическое занятие № 8 Составление ТК и ТТК на соусы, приготовляемые на уксусе. Составление ТК на масляные смеси.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Подготовка к практической работе. СРБ: стр. 357- 359; 354- 355. Составить ТК на маринад овощной без томата.	1	
19.Технология приготовления желе (мясного, рыбного). Технология приготовления соусов сладких.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
20.Практическое занятие № 9 Составление ТК на желе (мясное и рыбное). Составление ТК на соусы сладкие.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Подготовка к практической работе. СРБ: стр. 360- 363. Произвести расчёт сырья для	1	

приготовления 75 г соуса клюквенного. Данные записать в таблицу.		
21. Кулинарное использование вина и специй. Технология приготовления соусов на вине (или с добавлением вина).	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Подготовка к практической работе. Интернет – ресурсы. Составить ТК для соусов на вине.	1	
22. Соусы промышленного производства.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур.	1	
23. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Новые кулинарные технологии в приготовлении соусов.	2	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Подготовка к контрольной работе по теме «Соусы»	1	
24. Контрольная работа по теме «Соусы».	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторным работам.	2	
Лабораторные работы:	14	
<u>Лабораторная работа № 1</u> Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов. Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульонах и их производных.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе. Работа с СРБ. Выполнение ТК.	2	
<u>Лабораторная работа № 2</u> Приготовление соуса грибного и его производных. Приготовление соусов сметанных; соусов молочных.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе. Работа с СРБ. Выполнение ТК.	2	

	Лабораторная работа № 3 Приготовление соусов холодных. Приготовление соусов яично-масляных; соусов с добавлением вина.	4	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе. Работа с СРБ. Выполнение ТК.	1	
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. «Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из овощей, грибов и сыра»		148	
Тема 4.1 Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра.	Содержание	88	
	1. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по тепловой обработке.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	2	
	2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение крахмала, сахаров, окраски овощей при тепловой обработке.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	2	
	3. Изменение витаминной активности в овощах. Изменение массы овощей.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	2	
	4. Механическая кулинарная обработка овощей.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	2	

5. Формы нарезки овощей для приготовления различных блюд и гарниров.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка к практической работе.	2	
6. Практическое занятие № 1 Расчеты отходов (%) обработки овощей для приготовления блюд. Расчеты сырья для приготовления овощных блюд и гарниров	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
7. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
8. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
9. Практическое занятие № 2 Составление ТК и ТТК на блюда и гарниры из варёных овощей.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
10. Практическое занятие № 3 Составление ТК и ТТК на блюда и гарниры из припущенных овощей.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
11. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	

12. Практическое занятие № 4 Составление ТК и ТТК на блюда из жареных овощей.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Сборник рецептур блюд ,	2	
13. Технология приготовления блюд из овощной массы: котлеты, зразы, крокеты, оладьи.	4	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	2	
14. Практическое занятие № 5 Составление ТК и ТТК на блюда из овощной массы.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. СРБ: стр. 138- 140.Составление технологических карт.	2	
15. Практическое занятие № 6 Составление ТК и ТТК на блюда из овощной массы.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико- технологических карт.	2	
16. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	4	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
17. Практическое занятие № 7 Составление ТК и ТТК на блюда из тушеных овощей.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
18. Технология приготовления блюд из запеченных овощей.	4	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
19. Практическое занятие № 8 Составление ТК и ТТК на блюда из запеченных овощей.	2	

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. СРБ: с. 145-161. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
20. Технология приготовления блюд из грибов.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. СРБ: с. 145-161. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
21. Практическое занятие № 9 Составление ТК и ТТК на блюда из грибов.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. СРБ: с. 136; 144; 157. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
22. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. СРБ: с. 145-161. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
23. Новые кулинарные технологии в приготовлении овощных блюд и гарниров. Особенности подачи некоторых горячих овощных блюд и гарниров.	4	4
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. СРБ: с. 145-161. Составление технологических и технико - технологических карт.	2	
24. Общие требования к выбору сыра. Классификация сыров. Кулинарное использование сыра, его хранение. Технология приготовления сырного суфле; жарка сыра основным способом и во фритюре. Требования к качеству и сроки хранения сыров.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов.	1	
25. Практическое занятие № 10 Составление ТК на блюда из сыра.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление ТК с использованием Интернет – ресурсов	1	
26. Контрольная работа по теме: «Блюда и гарниры из овощей, грибов, сыра».	2	2

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к лабораторной работе.	2	
Лабораторные работы:	20	
<u>Лабораторная работа № 4</u> Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт Подготовка к лабораторной работе.	2	
<u>Лабораторная работа № 5</u> Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Требования к качеству, сроки хранения. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт Подготовка к лабораторной работе.	2	
<u>Лабораторная работа № 6</u> Приготовление блюд и гарниров из овощной массы: котлеты, зразы, крокеты, оладьи. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт Подготовка к лабораторной работе.	2	
<u>Лабораторная работа № 7</u> Приготовление блюд из тушёных и запеченных овощей. Бракераж готовых блюд из овощей.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт Подготовка к лабораторной работе.	2	
<u>Лабораторная работа № 8</u> Приготовление блюд из грибов. Приготовление блюд из сыра, сырного суфле, жарка сыра во фритюре. Бракераж готовых блюд из овощей, грибов и сыра.	4	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ03:			
Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3 курс (6 семестр)		406	
Раздел 5. Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из рыбы.		114	
Тема 5.1 Блюда из рыбы.	Содержание	76	
	1. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие в рыбы при тепловой обработке.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	2. Практическое занятие № 1 Определение свежести и качества рыбы.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт	1	
	3. Практическое занятие № 2 Способы тепловой кулинарной обработки рыбы. Продолжительность тепловой обработки различных видов рыб.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	4. Методы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы.	2	2
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт для блюд из рыбы.	1	
	5. Правила варки рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
	6. Практическое занятие № 3 Составление ТК и ТТК на блюда из рыбы отварной.	2	

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Рассчитать продукты для блюда «Рыба отварная» на 2 порции; соус «польский» - 1/75 г.	1	
7. Приготовление блюд из рыбы припущенной. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы на пару. Требования к качеству, сроки хранения.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда.	1	
8. Практическое занятие № 4 Составление ТК и ТТК на блюда из рыбы припущенной; блюд из рыбной массы на пару.	2	
Самостоятельная работа: СРБ национальных кухонь народов России –стр. 101 - 104 Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум	1	
9. Способы тушения рыбы. Приготовление рыбы тушёной и изделий из рыбной котлетной массы.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда.	1	
10. Практическое занятие № 5 Составление ТК и ТТК на блюда из рыбы и рыбной котлетной массы, приготовленные на пару; на блюда из рыбы тушёной.	2	
Самостоятельная работа: СРБ: стр. 212 – 214; 233 - 234	1	
11. Технология приготовления блюд из рыбы жареной основным способом.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда.	1	
12. Практическое занятие № 6 Составление ТК и ТТК на блюда из рыбы жареной основным способом.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. Рассчитать продукты на 12 порций для блюда «Рыба жареная, целиком».	1	
13. Технология приготовления блюд из рыбы жареной во фритюре.	2	2

Жаренье мелкой рыбы во фритюре.		
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда.	1	
14. Практическое занятие № 7 Составление ТК и ТТК на блюда из рыбы жареной во фритюре. СРБ: стр. 218 – 222;	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. Рассчитать продукты на 15 порций для блюда «Рыба, жареная фри»	1	
15. Варка рыбы в пряном отваре.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. Рассчитать продукты на 15 порций для блюда «Рыба, жареная фри»	1	
16. Технология приготовления жареных изделий из рыбной рубленой массы.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. Рассчитать продукты на 15 порций для блюда «Рыба, жареная фри»	1	
17. Практическое занятие № 8 Составление ТК на жареные изделия из рыбной массы.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. Рассчитать продукты на 15 порций для блюда «Рыба, жареная фри». СРБ: стр. 228 - 234	1	
18. Приготовление блюд из рыбной массы, жареных во фритюре.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда.	1	
19. Практическое занятие № 9 Составление ТК на изделия из рыбной котлетной массы жареные во фритюре.	2	

Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. СРБ: стр. 232 – 234	1	
20. Сортирование рыбы. Жаренье рыбы по – азиатски.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда.	1	
21. Приготовление рыбы барбекю. Рыба, жаренная на открытом огне (грилье). Жаренье рыбы на вертеле.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
22. Способы и правила запекания рыбы. Приготовление рыбных блюд, способом закрытого запекания.	2	2
Самостоятельная работа: Усов В. В. Технология производства продукции о.п., С. 280 – 283; 292 - 297	1	
23. Практическое занятие № 10 Расчёт сырья, составление ТК и ТТК на блюда из рыбы запечённой.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Решение задач на выход готового блюда. СРБ: стр. 223 - 228	1	
24. Приготовление рыбных блюд способом открытого запекания.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
25. Запекание рыбы в съедобных и несъедобных оболочках.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Работа со сборником рецептур.	1	
26. Практическое занятие № 11 Составление ТК и ТТК на блюда из рыбы запечённой открытым и закрытым способами.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составить ТК на блюда из рыбы запечённой, СРБ: стр. 223 - 228	1	

27.Блюда из нерыбного водного сырья.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока. Подготовка к практической работе.	1	
28. Практическое занятие № 12 Составление ТК на блюда из нерыбного водного сырья.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Составление технологических карт. СРБ: стр. 236 – 240; Составить ТК на блюдо «кальмары в томатном соусе»	1	
29. Требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из рыбы.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к контрольной работе.	1	
30. Контрольная работа по теме: «Блюда из рыбы»	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к лабораторной работе. Работа со сборником рецептур.	1	
Лабораторные работы:	16	
<u>Лабораторная работа № 1</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной и тушёной рыбы. Бракераж готовых рыбных блюд, оценка качества.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе.	2	
<u>Лабораторная работа № 2</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы жареной. Бракераж готовых блюд из рыбы, оценка качества.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе.	2	
<u>Лабораторная работа № 3</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Бракераж готовых блюд из рыбной массы, оценка качества.	4	

	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе.	2	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбы запечённой. Приготовление блюд из морепродуктов. Бракераж готовых блюд из рыбы и морепродуктов, оценка качества.	4	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка к лабораторной работе.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ03: Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Раздел 6. Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из мяса и мясопродуктов.		156	
Тема 6. 1 Блюда из мяса и мясопродуктов.	Содержание	104	
	1. Значение мясных блюд в питании. Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Создание презентаций по теме урока.	1	
	2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса (изменение белков).	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
	3. Изменение массы и содержания растворимых веществ в мясе. Изменение витаминов. Формирование вкуса и запаха мяса.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока. Подготовка к практической работе.	1	
	4. Практическое занятие № 1 Расчет массы брутто и нетто мяса при механической кулинарной обработке. Расчёт количества отходов при механической обработке мяса.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Расчет массы брутто и нетто мяса при механической кулинарной обработке.	1	

Расчёт количества отходов при механической обработке мяса.		
5. Практическое занятие № 2 Расчёт сырья при приготовлении блюд из мяса.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Расчёт сырья при приготовлении блюд из мяса.	1	
6. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.	2	2
Самостоятельная работа: Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. Интернет – ресурсы	-	
7. Правила подбора гарниров и горячих соусов к блюдам из мяса.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к практической работе. Расчёт сырья при приготовлении блюд из мяса.	1	
8. Варианты оформления сложных блюд из мяса, мясных продуктов и субпродуктов.	2	2
Самостоятельная работа: Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. Интернет – ресурсы	1	
9. Температурный и санитарный режим, приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.	2	2
Самостоятельная работа: Интернет – ресурсы	1	
10. Расчет сырья и гарниров, определение числа порций блюд из мяса и мясных продуктов изготавливаемых, с учетом совместимости сырья. Составление сырьевой ведомости.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт	1	
11. Технология приготовления блюд из отварного мяса.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	

12. Технология приготовления блюд из припущенного мяса.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения	1	
13. Практическое занятие № 3 Расчёт сырья при приготовлении горячих блюд из мяса отварного и припущенного.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
14. Приготовление блюд из мяса жареного крупными кусками.	2	2
Самостоятельная работа: С. 292 - 295	1	
15. Практическое занятие № 4 Составление ТК и ТТК на мясные блюда, жаренные крупными кусками.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. СРБ: стр. 247–249	1	
16. Приготовление блюд из мяса жареного порционными натуральными кусками.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
17. Практическое занятие № 5 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса жаренного натуральными порционными кусками. Составление сырьевой ведомости.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
18. Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками.	2	2
Самостоятельная работа: Стр. 298; Журнал «Гастрономъ»	1	
19. Практическое занятие № 6 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса, жаренного порционными панированными кусками. Составление сырьевой ведомости.	2	

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
20. Приготовление блюд из мяса жареного мелкими кусками.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
21. Практическое занятие № 7 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса, жаренного мелкими кусками.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. СРБ: стр. 254 – 256	1	
22. Способы тушения блюд из мяса. Приготовление мяса тушёного крупными кусками.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
23. Практическое занятие № 8 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса тушёного крупными кусками.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. СРБ: стр. 297 – 299	1	
24. Приготовление блюд из мяса тушёного порционными кусками.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
25. Практическое занятие № 9 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса тушёного порционными кусками.	2	
Самостоятельная работа: СРБ: стр. 299 – 306; Составление ТК	1	
26. Приготовление блюд из мяса тушеного мелкими кусками.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	

27. Практическое занятие № 10 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса тушёного мелкими кусками.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. СРБ: стр. 300 – 309	1	
28. Общие правила запекания мяса. Приготовление блюд из мяса запеченного.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
29. Практическое занятие № 11 Составление ТК и ТТК на запеченные мясные блюда.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
30. Приготовление блюд из рубленого мяса.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. Подготовка к практической работе.	1	
31. Практическое занятие № 12 Составление ТК и ТТК на блюда из рубленого мяса.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
32. Приготовление блюд из котлетной массы.	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
33. Практическое занятие № 13 Составление ТК и ТТК на блюда из котлетной массы мяса.	2	
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. СРБ: стр. 276 – 283	1	
34. Приготовление блюд из мясopодуkтoв.	2	2

	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. СРБ: стр. 243 – 257	1	
	35. Приготовление блюд из субпродуктов.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
	36. Практическое занятие № 14 Составление ТК и ТТК на блюда из субпродуктов.	2	
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. СРБ: стр. 243 – 245; 261 - 273	1	
	37. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Написание реферата по теме урока.	1	
	38. Приготовление жареных блюд из мяса диких животных.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	
	39. Приготовление тушёных блюд из мяса диких животных.	2	2
	Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
	40. Практическое занятие № 15 Составление ТК и ТТК на блюда из мяса диких животных.	2	
	Самостоятельная работа: Составление ТК. СРБ национальных кухонь народов России – стр. 339 Интернет – ресурсы.	1	
	41. Новые кулинарные технологии в приготовлении мясных блюд.	2	2

Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к контрольной работе.	1	
42. Контрольная работа по теме: «Блюда из мяса и мясных продуктов».	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка к лабораторной работе.	1	
Лабораторные работы:	20	
<u>Лабораторная работа № 5</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса отварного и припущенного. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. Решение задач на выход готового блюда	1	
<u>Лабораторная работа № 6</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими и порционными (натуральными и панированными) кусками. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
<u>Лабораторная работа № 7</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из мяса тушёного, крупными, порционными и мелкими кусками. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
<u>Лабораторная работа № 8</u> Приготовление, оформление, отпуск блюд из мясной рубленой массы (натуральной и котлетной). Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
<u>Лабораторная работа № 9</u> Приготовление, оформление, отпуск запечённых мясных блюд. Приготовление блюд из субпродуктов. Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа:	1	

	Работа со Сборником рецептов. Составление технологических карт. Решение задач.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 6 ПМ03: Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Раздел 7. Технологический процесс приготовления и приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		136	
Тема 7.1 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание	92	
	1. Значение блюд из птицы, дичи в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке с/х птицы и дичи.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка опорного конспекта. Подготовка информационного сообщения по теме урока.	1	2
	2. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.	2	
	Самостоятельная работа: Интернет – ресурсы. Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	2	
	3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы. Варианты оформления блюд из птицы.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта с использованием Интернет – ресурсов.	2	
	4. Варианты сочетания приправ, специй, сыра; гарниров из овощей, грибов, круп для создания гармоничных блюд из мяса птицы и дичи.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта с использованием Интернет – ресурсов.	1	
	5. Варианты сочетания соусов, гарниров из овощей, грибов, круп при приготовлении и подаче блюд из мяса птицы и дичи.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта с использованием Интернет – ресурсов.	2	
6. Проведение технологических расчетов при механической кулинарной обработке с/х птицы.	2	2	

Самостоятельная работа: Проведение технологических расчетов при механической кулинарной обработке с/х птицы.	2	
7. Практическое занятие № 1 Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы. Составление сырьевой ведомости на блюда из птицы.	4	
Самостоятельная работа: Расчет сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества птицы. Составление сырьевой ведомости на блюда из птицы.	1	
8. Практическое занятие № 2 Расчёт количества порций гарниров.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических карт. Расчёт количества порций гарниров.	2	
9. Практическое занятие № 3 Расчёт сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учётом кондиции. Составление ТК.	2	
Самостоятельная работа: Расчёт сырья и гарниров, определение числа порций блюд из домашней птицы с учётом кондиции. Составление технологических карт.	1	
10. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы и дичи.	4	4
Самостоятельная работа: Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из отварной, припущенной птицы и дичи.	2	
11. Практическое занятие № 4 Составление ТК и ТТК на блюда из отварной, припущенной птицы и дичи.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
12. Общие правила приготовления жареной птицы и дичи целиком. Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи.	4	4
Самостоятельная работа: Подготовка информационного сообщения по теме урока.	2	
13. Практическое занятие № 5	2	

Составление ТК и ТТК на блюда из жареной птицы и дичи.		
Самостоятельная работа: СРБ: стр. 300 – 302. Составление ТК.	1	
14. Технология приготовления блюд из филе птицы и дичи.	2	2
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. С. 314 – 315	1	
15. Практическое занятие № 6 Составление ТК и ТТК на блюда из филе птицы и дичи.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. СРБ: стр. 303 – 306.	1	
16. Технология приготовления блюд из рубленой массы птицы и дичи.	4	4
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
17. Практическое занятие № 7 Составление ТК и ТТК на блюда из рубленой массы птицы и дичи.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. СРБ: стр. 308 – 312.	1	
18. Технология приготовления тушеных блюд из птицы, дичи и субпродуктов.	4	4
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
19. Практическое занятие № 8 Составление ТК и ТТК на тушёные блюда из птицы и субпродуктов.	2	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. СРБ: стр. 296 – 300.	1	
20. Требования к качеству и безопасности хранения готовых блюд из птицы.	2	2
Самостоятельная работа:	1	

Подготовка информационного сообщения по теме урока. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.		
21. Практическое занятие № 9 Расчеты при приготовлении горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
22. Приготовление блюд из филе птицы национальных кухонь.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка информационного сообщения по теме урока. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. СРБ: стр. 296 – 314.	1	
23. Практическое занятие № 10 Составление ТК и ТТК на блюда из птицы национальных кухонь. СРБ национальных кухонь народов России.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка информационного сообщения по теме урока. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт. СРБ: стр. 296 – 314.	1	
24. Технология приготовления блюд из птицы и дичи европейских кухонь.	4	4
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
25. Практическое занятие № 11 Составление ТК и ТТК на блюда из птицы европейских кухонь.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Работа со Сборником рецептур. Составить ТК на фаршированные блюда из птицы европейских кухонь.	1	
26. Обработка и разделка кролика. Приготовление блюд из кролика.	2	2
Самостоятельная работа:	1	

Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из кролика.		
27. Практическое занятие № 12 Составление ТК и ТТК на блюда из кролика.	2	
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт СРБ: стр. 293 – 311.	1	
28. Новые кулинарные технологии в приготовлении блюд из птицы.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
29. Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка готовой кулинарной продукции и п/ф.	2	2
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений с использованием Интернет – ресурсов. Подготовка к контрольной работе.	1	
30. Контрольная работа по теме: «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи».	2	2
Самостоятельная работа: Проработка опорного конспекта. Подготовка к лабораторной работе. Составление ТК на блюда из птицы.	1	
Лабораторные работы:	14	
Лабораторная работа № 10 Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной и припущенной птицы; Бракераж готовых блюд.	4	
Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление, отпуск блюд из жареной птицы. Бракераж готовых блюд.	4	

	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт.	1	
	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление, отпуск блюд из филе птицы (котлеты натуральные, панированные, котлеты по – киевски, шницель по – столичному). Бракераж готовых блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт	3	
	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление, отпуск блюд из котлетной массы птицы. Бракераж готовых блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт	1	
	Лабораторная работа № 14 Приготовление тушёных блюд из птицы. Бракераж готовых блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Работа со Сборником рецептур. Составление технологических и технико-технологических карт	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 7 ПМ03: Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
Консультации к экзамену по МДК. 03.01			
1. Приготовление супов заправочных. Приготовление супов пюре. Приготовление супов холодных. Приготовление соусов горячих на мучной пассеровки, их производных. Приготовление соусов яично- масляных. Приготовление соусов холодных, их производных.			
2. Блюда жареные из рыбы и рыбной котлетной массы. Блюда из рыбы и рыбной котлетной массы на пару. Блюда из рыбы отварной, припущенной, тушёной Запечённые блюда из рыбы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, сроки хранения. Методы сервировки и варианты оформления блюд из рыбы.			
3. Блюда из мяса отварного. Блюда из мяса жареного крупными и порционными кусками (натуральными и			

<p>панированными).</p> <p>Блюда из мяса жареного мелкими кусками.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
<p>4. Блюда из мяса тушёного крупными, порционными и мелкими кусками.</p> <p>Блюда из натурально-рубленой массы.</p> <p>Блюда из котлетной массы.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
<p>5. Запечённые блюда из мяса.</p> <p>Блюда из мяса диких животных.</p> <p>Блюда из субпродуктов домашних животных.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
<p>6. Блюда из птицы отварной, припущенной, жареной. Блюда из филе птицы. Блюда из котлетной массы птицы. Тушёные блюда из птицы.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
Экзамен по МДК. 03.01		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов: мясной, куриный, рыбный, грибной. Приготовление заправочных супов: борщ с капустой и картофелем, украинский, сибирский. Правила отпуска.</p> <p>2. Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты с картофелем, щи из свежей капусты, щи зеленые. Приготовление рассольника, рассольника домашнего.</p> <p>3. Приготовление заправочных супов: суп картофельный, суп крестьянский, суп картофельный с бобовыми.</p> <p>4. Приготовление молочных супов: суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с крупой. Приготовление супов-пюре: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из зеленого горошка.</p> <p>5. 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).</p> <p>6. Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных (сметанный с томатом, сметанный с луком). Приготовление яично-масляных соусов (соус польский, соус голландский).</p>	72	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности при организации процесса приготовления и при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление бульонов: мясной, куриный, рыбный, грибной.</p> <p>2. Приготовление заправочных супов: борщ, борщ флотский, борщ московский, солянка сборная мясная,</p>	180	

<p>солянка домашняя. Правила отпуска.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Приготовление заправочных супов: щи из квашеной капусты, щи суточные, щи по-уральски. 4. Приготовление рассольников: ленинградский, по-россошански. 5. Приготовление заправочных супов: суп картофельный с макаронными изделиями, суп-лапша, суп харчо. 6. Приготовление супов-пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из круп, бобовых изделий. 7. Приготовление соусов: соус красный основной и его производные. 8. Приготовление соуса белого основного и его производных. 9. Приготовление соусов молочных, сметанных и их производных. 10. Приготовление яично-масляных соусов. 11. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста отварная, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, пюре из шпината с яйцом, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. 12. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей: морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе. 13. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, лук фри, зелень петрушки фри, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. 14. Приготовление и отпуск котлет картофельных, зраз картофельных, крокет картофельных, шницеля из капусты. 15. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, картофель тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. 16. Блюда из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные, грибы с картофелем. 17. Приготовление и отпуск блюд: рыба отварная с гарниром, рыба отварная с соусом «Польский», рыба припущенная с гарниром. 18. Приготовление и отпуск блюд: рыба жаренная основным способом с гарниром, рыба жареная с луком по-ленинградски. 19. Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте жареная, поджарка из рыбы, зразы донские, рыба жаренная во фритюре с гарниром. 20. Приготовление и отпуск блюд: рыба, запечённая с картофелем по-русски; рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами по-московски; рыба, запеченная с яйцом. 21. Приготовление и отпуск блюд: зразы рыбные рубленые с гарниром, тельное из рыбы с гарниром, тефтели рыбные. 22. Приготовление и отпуск блюд: котлеты фаршированные грибами с гарниром, зразы рыбные с черносливом по-русски с гарниром. 23. Приготовление и отпуск отварных и жареных мясных блюд: мясо отварное с гарниром; грудинка, фаршированная кашей; антрекот с гарниром. 24. Приготовление и отпуск жареных мясных блюд: эскалоп с гарниром, котлеты отбивные с гарниром, 		
---	--	--

ромштекс с гарниром. 25. Приготовление и отпуск жареных мясных блюд: бефстроганов с гарниром, поджарка с гарниром, шашлык с гарниром. 26. Приготовление и отпуск тушеных мясных блюд: плов, рагу, азу, жаркое по-домашнему. 27. Приготовление и отпуск запечённых мясных блюд: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом. 28. Приготовление блюд из рубленого мяса: бифштекс с гарниром, шницель натуральный рубленый с гарниром, люля-кебаб с гарниром. 29. Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки с гарниром, зразы рубленые с гарниром, тефтели с гарниром. 30. Приготовление фирменных мясных блюд. 31. Приготовление блюд из субпродуктов: язык отварной с соусом и гарниром, почки по-русски, печень жареная в соусе с гарниром, печень по-строгановски, сердце в соусе. 32. Приготовление блюд из птицы: куры, цыплята жареные с гарниром, цыплята табака с гарниром. 33. Приготовление блюд из птицы: котлеты натуральные с гарниром, котлеты по-киевски с гарниром. 34. Приготовление блюд из птицы: птица по-столичному, котлеты рубленые из птицы или дичи с гарниром.		
Консультации к квалификационному экзамену по ПМ.03.		
1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей.		
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из грибов и сыра.		
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы.		
5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса.		
6. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
Квалификационный экзамен		
Всего:	1064	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории для практических и лабораторных работ.

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ учебно-методический комплекс по модулю;
- ✓ наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ;
- ✓ плакаты, схемы, муляжи, сборники рецептур.

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- ✓ мультимедиа-проектор,
- ✓ интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, электрические плиты, жарочные шкафы, конверторные печи, электромясорубки, овощерезательная машина, слайсер, блендер, электромиксер, тестомесильная машина, холодильное оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

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. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (3-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2015 - 192 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. 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:
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. 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»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. 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.
19. 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.
20. 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.
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. 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», 2013. – 416 с.
23. 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

24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 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», 2016. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. 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
28. 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.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. 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.
32. 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», 2015. – 128 с
33. 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», 2015. – 288 с
34. 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.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://kedem.ru/glossary/cheese/brie/>,<http://knigakulinara.ru/recipe/item/f00/s00/e0000451/index.shtml>,<http://jandira.ru/notes/1209/>,
2. http://www.cookingfood.ru/articles/text_330.html
3. http://www.pitportal.ru/samples_docs/production/5598.html,
4. <http://referat.yabotanic.ru/kulinariya/myaso-rybnyj-ceh-stolovoj/94080/88324/page1.html>,
5. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D1%FB%F0>,
6. <http://www.bestreferat.ru/referat-109525.html>,
7. http://www.maikll.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=6&Itemid=7,
8. <http://www.nordfish.ru/recepti1955/Oformlenie/Servirovka/index.htm>,

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Микробиология, санитария и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания». Учебные занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных

кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Учебная практика проводится в учебной лаборатории колледжа.

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практику

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования по специальности, соответствующей профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»:

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»;
- мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников;
- мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
-----------------------------------	--	---

профессиональные компетенции)		
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции-супов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции-супов; проводить расчеты по формулам;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции-соусов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции-соусов; проводить расчеты по формулам;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции-гарниры из овощей и грибов, сыра; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции-гарниры из овощей и грибов, сыра; проводить расчеты по формулам;	-Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции-из рыбы и морепродуктов; -- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции -из мяса и мясопродуктов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции – из сельскохозяйственной птицы и дичи; проводить расчеты по формулам; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции– из	-Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. -Диагностическое тестирование. -Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

	сельскохозяйственной птицы и дичи;	
--	------------------------------------	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии , проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, анкетирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области профессиональной деятельности; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с	- взаимодействие с обучающимися,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

коллегами, руководством, потребителями	преподавателями и мастерами в ходе обучения	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень).

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

Разработчики: Козлова И.Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № _____ от _____ 20 ____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий»**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.02.10 «Технологии продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессиям «**Пекарь**», «**Повар, кондитер**» в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания при наличии среднего общего образования и основного общего образования.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 336 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 154 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 74 час;

учебной и производственной практики – 108 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе

профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов в т.ч. практич. занят.	в т.ч. лабораторные работы				Курсовая работа
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК.4.1	Раздел 1. Организация рабочего места кондитера. Подготовка кондитерского сырья к производству. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	3	2	-		1	-	-
ПК4.1	Раздел 2. Замес теста и способы его разрыхления.	3	2	-		1	-	-
ПК.4.1	Раздел 3. Дрожжевое тесто и изделия из него.	28	6/4	4		14	-	-
ПК.4.3	Раздел 4. Бездрожжевое тесто и изделия из него.	65	20/14	4		27	36	-
ПК.4.4	Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы отделки.	16	6/4	2		4		
ПК.4.3	Раздел 6. Приготовление пирожных	53	16/12	12	10	13	-	-
ПК.4.2	Раздел 7. Приготовление тортов	50	14/10	14	10	12	-	-
ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3	Раздел 8. Стандартизация и контроль качества продукции. Организация труда кондитера на предприятиях питания. Охрана	10	8	-		2	-	-

	труда и противопожарные мероприятия.							
	Производственная практика, часов	72						72
	Всего:	336	118	36	20	74	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Всего часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			228	
Раздел 1. Организация рабочего места кондитера. Подготовка кондитерского сырья к производству. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.			3	
Тема 1.1. Организация рабочего места кондитера. Подготовка кондитерского сырья к производству. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание		2	
	1	Подготовка кондитерского сырья к производству. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.		1
	Самостоятельная работа	Составление и проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	1	
Раздел 2. Замес теста и способы его разрыхления			3	
Тема 2.1.	Содержание			1

Замес теста и способы его разрыхления.	1.Технология замеса теста и способы его разрыхления.	2		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка с информационных сообщений к семинару.	1		
Раздел 3. Дрожжевое тесто и изделия из него		28		
Тема 3.1. Дрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание			
	1	Технология приготовления безопасного, опарного теста и изделий из него. Недостатки, причины возникновения.	2	2
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	1	
	2	Практические занятия Изучение, составление технологической документации для изделий из дрожжевого теста.	1	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	1	
	3	Технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.	1	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	1	
	4	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Недостатки, причины возникновения, исправления.	1	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	1	
	5	Практические занятия Составление технологической документации для изделий из слоеного дрожжевого теста.	1	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	2	
	6	Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	1	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе.	2	
	7	Практические занятия Решение задач, составление технологических карт.	1	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.		2		

	8	Технология приготовления жареных изделий из дрожжевого теста.	1	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	2	
	9	Практические занятия Решение задач, составление технологических карт.	1	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Решение задач, составление технологических карт.	2	
Раздел 4. Бездрожжевое тесто и изделия из него.			65	
Тема 4.1. Бездрожжевое тесто и изделия из него.	Содержание			
	1	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2	1
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	2	
	2	Практические занятия Составление технико-технологической карты на изделия из пресного теста.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технико-технологической карты на изделия из пресного теста.	2	
	3	Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.	2	2
	4	Практические занятия Работа со сборником рецептур. Составление технико-технологической карты на изделия из сдобного пресного теста.	2	
		Самостоятельная работа Составление технико-технологической карты на изделия из сдобного пресного теста.	2	
	5	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.	2	2
		Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Подготовка к практической работе.	2	
	6	Практические занятия Решение задач, работа с таблицей по взаимозаменяемости сырья.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Решение задач, работа с таблицей по взаимозаменяемости сырья.	2	
	7	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.	2	2

8	Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.	1	
9	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе.	2	
10	Практические занятия Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.	2	
11	Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе.	2	
12	Практические занятия Составить технологическую схему приготовления песочного теста.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.	2	
13	Технология приготовления пресного слоеного теста.	2	2
14	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты. Подготовка к практической работе.	2	
15	Практические занятия Составить технологическую схему приготовления пресного слоёного теста.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление технологической карты.	2	
16	Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального теста изделий из него.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление	2	

		технологической карты. Подготовка к практической работе.		
	17	Практические занятия Решить задачи, заполнить бракеражную таблицу.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Решить задачи. Заполнение бракеражной таблицы.	2	
(НАЧАЛО ТП20-1)			16	
Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы отделки.				
МДК .04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			228	
Тема 5.1. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы отделки.	Содержание:			1
	1	Технология приготовления украшения из крема.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	2	
	2	Технология приготовления украшения из различных полуфабрикатов.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	2	
	3	Технология приготовления украшения из сахарных мастик и марципана, посыпок, карамели.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	2	
	4	Практические занятия Приготовления украшения из сахарных мастик и марципана, посыпок, карамели.	2	
5	Практические занятия Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2		
	Самостоятельная работа Работа с методическими рекомендациями (введение) по курсовой работе.	2		
Раздел 6. Приготовление пирожных			53	
Тема 6.1. Приготовление пирожных	Содержание			1
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2	
	2	Технология приготовления бисквитных пирожных.	2	
	Самостоятельная работа	1		

		Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов.		
3	Практические занятия	Составление схемы технологического процесса приготовления бисквитных пирожных. Составление технологической карты.	2	
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Изучение требований к содержанию и структуре курсовой работы.	1	
4		Технология приготовления песочных пирожных.	2	
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления песочных пирожных. Составление технологической карты.	1	
5	Практические занятия	Работа с методическими рекомендациями (введение) по курсовой работе. Требования к содержанию и структуре курсовой работы. Работа с первой частью курсовой работы.	2	
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Изучение требований к содержанию и структуре курсовой работы. Работа с первой частью курсовой работы.	1	
6		Технология приготовления слоеных пирожных.	2	
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления слоеных пирожных. Составление технологической карты.	1	
7	Практические занятия	Работа с первой частью курсовой работы.	2	
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Изучение требований к содержанию и структуре курсовой работы. Работа с первой частью курсовой работы.	1	
8		Технология приготовления заварных пирожных – «Трубочка» с посыпкой, с белковым кремом, «Кольцо заварное» с кремом, твороженное «Кольцо».	2	
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления заварных пирожных – «Трубочка» с посыпкой, с белковым кремом, «Кольцо заварное» с кремом, твороженное «Кольцо». Составление технологической карты.	1	

	9	Технология приготовления воздушных пирожных – «Георгин» с кремом, «Воздушное» с кремом (двойное).	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления воздушных пирожных – «Георгин» с кремом, «Воздушное» с кремом (двойное). Составление технологической карты.	1		
	10	Практические занятия Работа со второй частью курсовой работы	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Изучение требований к содержанию и структуре курсовой работы. Работа со второй частью курсовой работы.	1		
	11	Технология приготовления миндальных пирожных – «Диош», ореховое, «Варшавское»	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления миндальных пирожных – «Диош», ореховое, «Варшавское». Составление технологической карты.	1		
	12	Технология приготовления крошковых и десертных пирожных . Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления крошковых и десертных пирожных. Составление технологической карты.	1		
	13	Практические занятия Работа со второй частью курсовой работы.	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Изучение требований к содержанию и структуре курсовой работы. Работа со второй частью курсовой работы.	1		
	14	Практические занятия Составление технологических карт для курсовой работы.	2		
		Самостоятельная работа Составление технологических карт для курсовой работы.	1		
	Раздел 7. Приготовление тортов				50

Тема 7.1.		Содержание:			
Приготовление тортов	1	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2		2
	2	Характеристика тортов. Технология приготовления бисквитных тортов .	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	1		
	3	Практические занятия. Составление технологических карт для курсовой работы.	2		
		Самостоятельная работа Составление технологических карт для курсовой работы.	1		
	4	Технология приготовления песочных тортов.	2		2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления песочных тортов. Составление технологической карты.	1		
	5	Практические занятия Работа над заключением курсовой.	2		
		Самостоятельная работа Работа над заключением курсовой.	1		
	6	Практические занятия. Работа над заключением курсовой.	2		
		Самостоятельная работа Работа над заключением курсовой.	1		
	7	Технология приготовления слоеных тортов .	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления слоеных тортов. Составление технологической карты.	1		
	8	Технология приготовления миндальных тортов.	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление схемы технологического процесса приготовления миндальных тортов. Составление технологической карты.	1		
	9	Технология приготовления воздушных тортов. Составить технологические карты для тортов	2		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептов. Составление	1		

		схемы технологического процесса приготовления воздушных тортов. Составление технологической карты.		
	10	Технология приготовления воздушно-ореховых тортов . Составить технологические карты для тортов. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление схемы технологического процесса приготовления воздушно-ореховых тортов. Составление технологической карты.	2	
	11	Практические занятия Защита курсовой работы.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление схемы технологического процесса приготовления тортов. Составление технологической карты.	2	
	12	Практические занятия Защита курсовой работы.	2	
Раздел 8. Стандартизация и контроль качества продукции. Организация труда кондитера на предприятиях питания. Охрана труда и противопожарные мероприятия			10	
Тема 3.1. Стандартизация и контроль качества продукции.	Содержание		5	2
	1.	Характеристика современных продуктов питания. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2	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	
	3.	Методы и задачи лабораторного контроля. Отбор средних проб. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	4	Организация труда кондитера на предприятиях питания. Охрана труда и	2	

		противопожарные мероприятия.		
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока.	2	
Лабораторные работы			36	
1.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Оценка качества органолептическим способом. (ПРОВЕДЕНА)		4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Составление технологических карт.		2	
2.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. Оценка качества органолептическим способом.		6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Составление технологических карт.		2	
3.	Приготовление декора для фигурных тортов. Оценка качества органолептическим способом		6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления декора для фигурных тортов. Составление технологических карт.		2	
4.	Приготовление пирожных в ассортименте, украшения из мастики. Оценка качества органолептическим способом.		4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления пирожных в ассортименте. Составление технологических карт.		2	
5.	Приготовление пирожных в ассортименте, украшения из шоколада. Оценка качества органолептическим способом.		4	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления пирожных в ассортименте. Составление технологических карт.		2	
6.	Приготовление тортов в ассортименте. Оценка качества органолептическим способом.		6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления тортов в ассортименте. Составление технологических карт.		2	
7.	Приготовление тортов фигурных. Оценка качества органолептическим способом.		6	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление схем технологического процесса приготовления тортов фигурных в		3	

ассортименте. Составление технологических карт.		
Курсовая работа	20	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бисквитных пирожных. 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из шоколадного бисквита. 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из шоколадного бисквита. 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из шоколадного бисквита. 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных пирожных из песочного полуфабриката «Корзиночка». 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов с фруктовым желе. 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий масляного бисквита. 8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бисквитных тортов. 9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных пирожных из воздушно-орехового теста. 10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из пряничного теста. 11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий слоеного дрожжевого теста. 12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из пресного сдобного теста 13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий масляного бисквита. 14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных пирожных из бисквитного теста 15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из песочного полуфабриката 16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бисквитных рулетов 17. Организация процесса приготовления и приготовление сложных булочных изделий из дрожжевого теста. 18. Организация процесса приготовления и приготовление сложных бисквитных тортов с кремом «Шарлот». 19. Организация процесса приготовления и приготовление сложных пирожных из заварного полуфабриката. 20. Организация процесса приготовления и приготовление сложных песочных пирожных. 21. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста, пирог открытый 22. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов с кремом «Птичье молоко». 23. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов с кремом «Птичье молоко». 24. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов из пресного слоеного полуфабриката. 25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов из пресного слоеного полуфабриката. 26. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста, пирог закрытый с мясным фаршем. 27. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тортов из песочного полуфабриката. 28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных изделий из слоеного пресного теста. 29. Организация процесса приготовления и приготовление сложных фигурных пирогов из дрожжевого теста. 		

30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных воздушных тортов.		
Консультации к экзамену по МДК.04.01		
1. Организация рабочего места кондитера. Подготовка кондитерского сырья к производству. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Стандартизация и контроль качества продукции. Организация труда кондитера на предприятиях питания. Охрана труда и противопожарные мероприятия.		
2. Замес теста и способы его разрыхления. Дрожжевое тесто и изделия из него.		
3. Бездрожжевое тесто и изделия из него.		
4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, способы отделки.		
5. Приготовление пирожных.		
6. Приготовление тортов.		
Экзамен по МДК. 04.01		
Учебная практика Виды работ 1. Инструктаж по технике безопасности при организации приготовления и при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление пирожков с различными фаршами, ватрушки с творогом, ватрушки с повидлом, ватрушки любительской, сдоба «Лесной хоровод», рогалик «Ореховый». 3. Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полукрытого. 4. Приготовление пиццы с различными начинками. 5. Приготовление хлеба праздничного. 6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. 7. Приготовление булочки «Домашней», сдобы «Выборгской», булочки «Ромашка», «Бриошь», булочки сдобной с помадой, булочки «Российской». 8. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых. 9. Приготовление кулебяк с различными фаршами, пирога с капустой. 10. Приготовление пирога домашнего с маком. 11. Приготовление кекса «Весеннего, кулича пасхального, кекса «Майского», кекса «Здоровье». 12. Приготовление жаренных изделий из теста: пирожки жаренные во фритюре, пончики «Московские», беляши, хворост. 13. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном, ватрушка «Венгерская», булочка «Слойка детская», слойка «Свердловская», булочка слоеная с изюмом глазированная помадой.	36	

<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него. 2. Приготовление блинчатого теста и изделий из него: пирог блинчатый, пирожки блинчатые с различными фаршами. 3. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье сдобное, печенье «Крендельки», печенье «Квадратики», хачапури. 4. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз». 5. Пряничное тесто и изделия из него: коржики сахарные, коржики молочные, коврижка медовая с начинкой. 6. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье «Круглое», печенье «Листики», печенье «Ромашка», печенье «Масляное», рожок песочный с маком, печенье «Песочное», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный». 7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит для рулета, бисквит с орехами, бисквит со сливочным маслом, бисквит «Прага», творожный бисквит, йогуртовый бисквит, шоколадный бисквит, бисквит с корицей, рулет фруктовый, рулет «Экстра», рулет кремковый, рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское». 8. Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные, профитроли. 9. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: пирожки слоеные с разными фаршами, кулебяка слоеная с разными фаршами, курник, батончики слоеные с орехами, языки слоеные, волованы, яблоки в слойке. 10. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги», полуфабрикаты для отделки пирожных, тортов. 11. Приготовление миндального теста и изделий из него: печенье миндальное, миндальные ёжики. 12. Украшения для пирожных и тортов: украшения из крема, украшения из желе, фруктов, цукатов, украшения из помады, глазури, сахарной мастики, марципана, украшения из посыпок и шоколада, украшения из карамели. 13. Приготовление пирожных бисквитных: «Бисквитное фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», пирожное «Бисквитно-фруктовое» (буше). 14. Приготовление песочных пирожных: пирожное песочное, глазированное помадой, пирожное «Корзиночка с желе и фруктами», пирожное «Корзиночка любительская», пирожное «Лотос», пирожное «Корзиночка с кремом из сливок и варенья». 15. Приготовление слоеных пирожных: пирожное «Трубочка со сливочным кремом», пирожное «Слойка», обсыпанное сахарной пудрой, пирожное «Слойка», отделанное кремом. 16. Приготовление заварных пирожных: пирожное «Трубочка с посыпкой», пирожное «Трубочка с белковым кремом», пирожное «Орешек», пирожное «Элишка». 17. Пирожные воздушные: «Георгин с кремом», «Воздушное с кремом» (двойное). <p>Крошковые пирожные: «Картошка» обсыпная, «Картошка» глазированная.</p> <p>Десертные пирожные.</p> <ol style="list-style-type: none"> 18. Приготовление тортов: бисквитно-кремового, торта «Подарочного», торта бисквитно-фруктового, бисквитно- 	72	
---	----	--

фруктового со взбитыми сливками и фруктами, торта слоеного с кремом, торта «Птичье молоко», торта песочно-фруктового, торта «Юбилейный альбом».		
Консультации к квалификационному экзамену по ПМ.03.		
1. Технология замеса теста и способы его разрыхления.		
2. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.		
3. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.		
4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.		
5. Технология приготовления пирожных.		
6. Технология приготовления тортов.		
Квалификационный экзамен по ПМ.03		
Всего	336	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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.	Сковородка	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 разъёмные 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).

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.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1 Печатные издания:

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 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. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 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.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. 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.

10. 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.
11. 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.
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
13. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
14. ТР ТС 022/2011 ««Пищевая продукция в части ее маркировки»»
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. 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.
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, 2013.- 808с.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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
22. 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
23. 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.
24. 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
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
26. 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.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

28. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
29. 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.

4.2.2 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/>

4.2.3 Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.4. 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.

4.4 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/>

4.5 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.

4.6 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 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление хлебобулочных изделий и	Правильно оборудуют места, разнообразно и оборудование меняется в зависимости от выполняемой работы. Площадь каждого рабочего места должна быть достаточной для удобной работы.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

<p>праздничного хлеба.</p>	<p>Правильно и точно производить замес и приготовление ржаного и пшеничного теста. Знать способы замеса дрожжевого и бездрожжевого теста и способы его разрыхления</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>. Правильно и точно давать характеристики сырью. Знать правила хранения сырья. Правильность организации рабочих мест при производстве мучных кондитерских изделий; Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении тортов ; Правильность выполнения действий по приготовлению тортов ; Выполнение действий по приготовлению тортов; Точность проведения бракеража готовых тортов и устранение его; Выполнение контроля измерений готовых изделий на выходе готовой продукции. Точно и правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё. Точно и правильно оценивать качество сырья по органолептическим показателям. Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении изделий. Правильно оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Правильность организации рабочих мест при производстве мучных кондитерских изделий; Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении пирожных; Правильность выполнения действий по приготовлению пирожных; Выполнение действий по приготовлению пирожных; Точность проведения бракеража готовых пирожных и устранение его; Выполнение контроля измерений готовых изделий на выходе готовой продукции.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p>

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Исследование продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на доброкачественность Исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие ГОСТам, РТУ. Специальные виды и исследования.	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ. Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. -

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик, анкетирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;-- оценка эффективности и качества выполнения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Защиты курсовых проектов и лабораторных работ

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ

_____ И.В. Евсеева
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Калининград

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № ____ от « ____ » _____ 20____ г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 342 часов:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –156 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –78 часов;
- учебной практики – 36 час.
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий .
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов и практические занятия,	в т.ч. лабораторные работы часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 5.1	Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных десертов	142	82	14	-	48	-	-	-
ПК 5.2	Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих десертов.	116	44	16		30		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	342	126	30		78	-	36	72

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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	3		4
МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»		222	
Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных десертов.		142	
Тема 1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	142	
	1 Организация холодного цеха для приготовления десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока.	1	
	2 Оформление технологической документации. Расчет массы сырья для приготовления холодных десертов.	2	2
	Самостоятельная работа Оформление технологической документации. Расчет массы сырья для приготовления холодных десертов.	1	
	3 Характеристика сложных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
	4 Характеристика сырья используемого для приготовления и отделки сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных, горячих десертов.	2	2
Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.	1		

	5	Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
	6	Технология приготовления глазури, начинок, соусов для сладких холодных десертов.	2	
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
	7	Технология приготовления фруктовых салатов.	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Создание презентации по теме урока.	1	
	8	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости) составить технологические карты на фруктовые салаты.		
Самостоятельная работа Составление технологических карт на фруктовые салаты.		1		
	9	Технология сложного приготовления холодных фруктово-ягодных десертов, фаршированные фрукты, амброзии.	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений. Подготовка к практической работе.	1	
	10	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости) составить технологические карты фруктово-ягодных десертов, фаршированные фрукты.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости) составить технологические карты фруктово-ягодных десертов, фаршированные фрукты.	1	
11	Технология приготовления киселей, компотов.	2	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	1		

	12	Технология сложного приготовления желе, бланманже, муссов.	2	2
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологической карты.	1	
	13	Практическое занятие	2	
		Методика расчета количества порций готовых блюд, которые можно получить из имеющего сырья (решение задач)		
		Самостоятельная работа Расчет количества порций готовых блюд, которые можно получить из имеющего сырья (решение задач)	1	
	14	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на кисели, компоты, желе, муссы		
		Самостоятельная работа Составить технологические карты.	1	
	15	Технология приготовления холодных десертных кремов, самбуков.	2	2
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
	16	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на самбуки, крем.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
	17	Технология приготовления сложных десертов пана коты	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
	18	Технология приготовления сорбета, фондю.	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
	19	Технология приготовления парфе	2	2
		Самостоятельная работа	1	

	Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.		
20	Технология сложного приготовления террина.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.	1	
21	Практическое занятие	2	
	Произвести расчет сырья для приготовления парфе, террина		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
22	Технология сложного приготовления шербета, шоколадных десертов, фондан.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
23	Практическое занятие	2	
	Работа со сборником рецептов, составление калькуляционных карт.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов, составление калькуляционных карт.	1	
24	Технология сложного приготовления пая.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
25	Практическое занятие		
	Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на пай.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на пай.	1	
26	Практическое занятие	2	
	Работа со сборником рецептов, составление плана-меню десертов предприятия общественного питания.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов, составление плана-меню десертов. Рассчитать порции, калорийность.	1	
27	Технология сложного приготовления чизкейка	2	3
	Самостоятельная работа	1	

		Проработка опорного конспекта.		
28	Практическое занятие		2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на чизкейк.		
	Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
29		Технология сложного приготовления тирамису, банановый сплит	2	2
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта.	1	
30	Практическое занятие		2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на тирамису, банановый сплит.		
	Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	1	
31		Технология приготовления зефира, мармелада, цукатов	2	2
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.	1	
32		Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: карамель, айсинг, маршмелоу, крема	2	2
	Самостоятельная работа	Проработка опорного конспекта. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
33	Практическое занятие		2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт.		
	Самостоятельная работа	Произвести расчет сырья на отделочные п/ф.	1	
34		Технология приготовления мороженое, санди, граниты, семифредо	2	2
	Самостоятельная работа	Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на мороженое.	1	
35	Практическое занятие		2	

	Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на мороженое.		
	Самостоятельная работа Составить технологические карты.	1	
36	Технология приготовления мильфея, трайфл, пtifуры.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений.	1	
37	Практическое занятие	2	
	Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на мильфей, трайфл.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
38	Технология приготовления творожных десертов, творожных паст.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений.	1	
39	Практическое занятие	2	
	Работа со сборником рецептов, расчет калорийности блюд.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт. Расчет калорийности.	1	
40	Технология сложного приготовления маседуаны, крисп, смузи.	2	2
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.		
41	Практическое занятие	2	
	Работа со сборником рецептов, составление технологических карт.		
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
Лабораторные работы		14	
1. Приготовление киселей, компотов. Бракераж готовых блюд органолептическим способом.		2	
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		1	

2. Приготовление желе, муссов, самбука, десертного крема. Бракераж готовых блюд органолептическим способом.		4		
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		2		
3. Приготовление чизкейка, тирамису, пай Бракераж готовых блюд органолептическим способом.		4		
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		2		
4. Приготовление мильфея, пtifуры. Бракераж готовых блюд органолептическим способом.		4		
Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		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).				
МДК 05.01. Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих десертов.		80		
Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов	1	Содержание		80
		Организация работы горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Штрудель, штолле.		2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.	1	
	2	Технология приготовления горячих десертов: суфле.	2	2
		Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта.		
	3	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт на суфле, штрудель.		
		Самостоятельная работа Произвести расчет стоимости блюд.	1	
	4	Технология приготовления горячих десертов: пудингов.	2	2
		Самостоятельная работа	1	

		Работа со сборником рецептов. Расчёт сырья на количество порций по рецептуре.		
	5	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептов. Расчёт сырья на количество порций по рецептуре.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.		
	6	Технология приготовления горячих десертов: флан, фрукты в сиропе.	2	2
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
	7	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептов, составление технологических карт.		
		Самостоятельная работа Составление технологических карт.	1	
	8	Технология приготовления горячих десертов: овощных и фруктовых кексов, гурьевской каши.	2	
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на кексы	1	
	9	Практическое занятие	2	
		Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на кексы.		
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	1	
	10	Технология приготовления сложных горячих десертов: макарены, маффины, капкейки.	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений.	1	
	11	Технология приготовления сложных горячих десертов: сладкие омлеты, сладкие запеканки	2	2
		Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Расчет калорийности десерта .	1	

12	Практическое занятие	2	
	Работа со сборником рецептур. Расчет калорийности десерта .		
	Самостоятельная работа	1	
	Рассчитать калорийность десерта.		
13	Технология приготовления сложных горячих десертов: фламбе, сырны десерты.	2	2
	Самостоятельная работа конспект	1	
14	Технология приготовления сложных горячих десертов: блинчики со сладкой начинкой.	2	3
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.		
	15	Технология приготовления сложных горячих десертов: крамбл, клафути	2
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Подготовка информационных сообщений.		
16	Технология приготовления сложных горячих десертов: запеченное и жареное мороженое.	2	2
	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта. Написание реферата по теме урока.		
	17	Технология приготовления сложных горячих десертов: яблочные десерты, яблоки фаршированные	2
Самостоятельная работа		1	
	Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока		
	18	Технология приготовления напитков: чая, кофе, какао.	2
Самостоятельная работа		1	
	Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока		
	19	Технология приготовления сложных горячих и холодных напитков: чая, кофе-гляссе, фрапе, напитки.	2
Самостоятельная работа		1	
	Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.		

	20	Практическое занятие	2	2	
		Работа со сборником рецептур, составление технологических карт.			
	Самостоятельная работа	Расчет калорий, изучение нормативных документов.	1		
	21	Технология приготовления сложных горячих десертов: киш, брауни, тарт	2		
		Самостоятельная работа	1		
	22	Практическое занятие	2		
		Работа со сборником рецептур, составление технико-технологических карт.			
		Самостоятельная работа	1		
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).					
Лабораторные работы			16		
1. Приготовление пудинга, флан, суфле, фрукты в сиропе. Бракераж готовых блюд органолептическим способом.			4		
Самостоятельная работа			2		
Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.					
2. Приготовление творожные десерты, фруктовые кексы, капкейки, маффины. Бракераж готовых блюд органолептическим способом.			4		
Самостоятельная работа			2		
Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.					
3. Приготовление горячих напитков, яблочных десертов. Бракераж готовых блюд органолептическим способом			4		
Самостоятельная работа			2		
Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.					
4. Приготовление киш, брауни, тарт. Бракераж готовых блюд органолептическим способом.			4		

<p>Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.</p>	2	
Консультации к экзамену по МДК. 05.01		
1. Организация холодного цеха для приготовления десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Оформление технологической документации. Расчет массы сырья для приготовления холодных десертов.		
2. Характеристика сложных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов. Характеристика сырья используемого для приготовления и отделки сложных холодных десертов.		
3. Технология приготовления сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных, горячих десертов.		
4. Организация работы горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.		
5. Технология приготовления сложных горячих десертов		
6. Технология приготовления сложных горячих и холодных напитков:		
Экзамен по МДК. 05.01		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Подбор оборудования, инвентаря и подсобных материалов для соответствующих групп десертов 3. Расчет количества продуктов для приготовления холодных и горячих десертов 4. Органолептическая оценка качества исходных продуктов и бракераж приготовленных блюд 5. Приготовление холодных десертов 6. Приготовление горячих десертов 7. Оформление и подача десертов 	36	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление расчёта массы сырья для приготовления холодного десерта на определённое количество порций. Органолептическая оценка качества фруктов и ягод, правила отпуска свежих фруктов и ягод. Приготовление салата из свежих ягод и фруктов, фруктового десерта. Оформление и отпуск. 2. Организация технологического процесса приготовления компота из свежих плодов и ягод, компота из 	72 772	

<p>сухих фруктов и ягод, компота из консервированных плодов и ягод, компота из быстрозамороженных плодов и ягод. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>3. Организация технологического процесса приготовления киселей фруктово-ягодных: густых, средней густоты, полужидких; молочных киселей. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>4. Организация технологического процесса приготовления желе: из свежих плодов и ягод, из лимонов, апельсинов, мандаринов, из молока. Приготовление многослойного желе. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>5. Организация технологического процесса приготовления муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный (на манной крупе). Приготовление самбуков: самбук яблочный, самбук абрикосовый. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>6. Организация технологического процесса приготовления кремов из сметаны, взбитых сливок или яично-молочной сладкой смеси: крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, ягодный, из цитрусовых. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>7. Организация технологического процесса приготовления холодных десертов: мороженое с плодами или ягодами консервированными, мороженое с различными наполнителями, безе с мороженым. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>8. Организация технологического процесса приготовления 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. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>9. Организация технологического процесса приготовления десертов: «Каскад», «Фэрри», «Зимний». Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>10. Организация технологического процесса приготовления десертов: «Фруктовая фантазия», десерт фруктовый с мороженым, ягодный пудинг со сливками. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>11. Организация технологического процесса приготовления абрикосового пирога, бисквитно - яблочного пирога, пирога слоёного с карамелью, - мандаринового пирога. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p> <p>12. Организация технологического процесса приготовления десерта «Чизкейк с фруктами», десерта апельсинового. Оформление и отпуск, требования к качеству.</p>		
<p>Консультации к квалификационному экзамену по ПМ.05.</p>		
<p>1. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов.</p>		
<p>2. Методы приготовления сложных холодных десертов. Сырье используемого для приготовления и</p>		

отделки сложных холодных десертов.		
3. Технология приготовления сложных холодных десертов в ассортименте. Сервировка и подача сложных холодных, горячих десертов.		
4. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов в ассортименте..		
5. Технология приготовления сложных горячих десертов в ассортименте.		
6. Технология приготовления сложных горячих и холодных напитков:		
Квалификационный экзамен		
Всего	306	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации 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		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, см12.2x4.6x4.6 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 Benetech Максимальная температура эксплуатации, °C 400 Минимальная температура эксплуатации, °C -50 Точность измерения, °C 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 гостроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гостроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °C 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		GN 2/3 354x325x20 мм.

нержавеющей стали		
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 разъёмные 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; 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

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. 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.
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.

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.

Нормативные источники:

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»]. – 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 рецептур 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 рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели плюс, 2013.- 808с.
20. *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.*
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.*

Интернет-ресурсы:

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/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Учебная практика проводится в учебной лаборатории колледжа.

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования по специальности, соответствующей профилю модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»;

опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Руководитель практики должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, метод проектов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	— органолептически оценивать качество продуктов; — использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; — проводить расчеты по формулам; — выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; — выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

	— оценивать качество и безопасность готовой продукции;	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> — органолептически оценивать качество продуктов; — использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; — проводить расчеты по формулам; — выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; — выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; — оценивать качество и безопасность готовой продукции. 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения при осуществлении профессиональных задач. Точность, правильность и полнота	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения

	выполнения профессиональных задач.	образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и широта осуществления профессиональных задач с использованием общего и специализированного программного обеспечения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

		занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной

		и производственно й практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственно й практике

Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Калининград

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

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

Разработчик: Селиверстова Е.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ТП, ТХ, ПБ, КМ, с, пк)

Протокол заседания ПЦК № _____ от « ____ » _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 170 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 44 часов;
производственная практика – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности управления структурным подразделением операции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1. ПК 6.2.	Раздел 1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания	22	14	6	-	8	-	-	-
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3.	Раздел 2. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий.	26	18	10	-	8	-	-	-
ПК 6.1.	Раздел 3. Показатели	22	14	6	-	8	-	-	-

ПК 6.2. ПК 6.3.	оценки качества выполняемых работ								
ПК 6.1. ПК 6.2	Раздел 4. Производственная структура. Производственный и Технологический процесс	10	8	6	-	2	-		
ПК 6.4. ПК 6.5.	Раздел 5. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания	25	18	11	-	6	-	-	-
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3.	Раздел 6. Организация делового общения	20	12	4	-	8	-	-	-
ПК 6.4. ПК 6.5.	Раздел 7. Документация функционального подразделения предприятия	10	6	2	-	4	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего	170	90	45	-	44	-	-	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения		170	
МДК. 06.01.Управление структурным подразделением		134	
Раздел 1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания		22	
Тема 1.1 Отрасль в структуре экономики. Современное состояние, перспективы экономического, технического, социального развития отрасли.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие промышленного предприятия. Понятие пищевой отрасли. Перспективы развития пищевой промышленности и её особенности.		
Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания в зависимости от торгово-производственной деятельности.	Самостоятельная работа	1	
	Работа с опорным конспектом Подготовка информационных сообщений. Современное состояние пищевой промышленности.		
Тема 1.3 Характеристика предприятий общественного	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие производственной структуры предприятий общественного питания.		

питания. Производственная инфраструктура.	Характеристика предприятий общественного питания и основные принципы работы предприятий.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Производственная структура.	1	
Тема 1.4 Изучение отраслевого стандарта – требования к производственному персоналу.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Изучение отраслевого стандарта – требования к производственному персоналу.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока. Основные отраслевые стандарты.	1	
Тема 1.5 Нормативно-технологическая документация предприятий питания. Структура производства.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие нормативно-технологической документации. Виды нормативно-технологической документации на предприятиях общественного питания. Методы и способы оформления нормативно-технологической документации.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Структура производственного процесса. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	1	
Тема 1.6 Расчёт выхода продукции в ассортимент.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Расчёт выхода продукции в ассортимент.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Расчет выпускаемой продукции. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	1	
Тема 1.7 Разработка плана-меню. Меню.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия Разработка плана-меню. Меню.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Разработка плана-меню	1	

Самостоятельная работа обучающихся разделу 1: - работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) – подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Раздел 2. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Организация снабжения предприятий.		26	
Тема 2.1. Материально-техническая база: понятие, назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие Материально-технической базы и её назначение. Предметы материально-технического назначения. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.		
Тема 2.2. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).	Самостоятельная работа	1	
	Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока. Понятие качество продукции.		
Тема 2.3. Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия		
Тема 2.4. Организация снабжения предприятий	Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование, в соответствии с потребностью, типом и классом предприятия.	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.4. Организация снабжения предприятий	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Организация снабжения предприятий. Принципы работы организации снабжения.		

общественного питания. Основные требования к организации снабжения	Требования к работе организации снабжения.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Написание реферата на тему. Требования, предъявляемые к закупкам.	1	
Тема 2.5. Решение складской операции – прием товара	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Решение складской операции – прием товара.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Требования, предъявляемые к складскому хозяйству.	1	
Тема 2.6. Источники снабжения и поставщики. Договор поставки	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Основные источники снабжения предприятий общественного питания. Составления рабочей документации в отделах снабжения. Договора поставки.		
Тема 2.7. Изучение договора-поставки.	Самостоятельная работа Составления рабочей документации в отделах снабжения. Составление договоров поставки.	1	
	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Изучение договора-поставки.		
Тема 2.8. Заполнение журналов складского учета продукции.	Самостоятельная работа Составление договоров поставки.	1	
	Содержание учебной дисциплины	2	2
Тема 2.8. Заполнение журналов складского учета продукции.	Практические занятия: Заполнение журналов складского учета продукции.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Заполнение бракеражного журнала.	1	
	Содержание учебной дисциплины	2	1
Тема 2.9. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, классификация, назначение, требования.	Понятие тары. Виды и назначения тары. Классификация тары. Основные требования предъявляемые к тарному хозяйству. Понятие тарного хозяйства. Организация тарного хозяйства. Организация товарооборота.		

Организация товарооборота.	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Понятие тары. Классификация тары.	1	
Самостоятельная работа обучающихся разделу 2: - работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем); - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - составить схему общетоварного склада и определить необходимую взаимосвязь между помещениями склада.			
Раздел 3. Показатели оценки качества выполняемых работ		22	
Тема 3.1. Политика предприятия в области качества. Серия стандартов ИСО 9000.	Содержание учебной дисциплины Понятие качества продукции. Определения качества продукции. Определения сортности продукции. Политика предприятия в области качества продукции. Основные стандарты серии ИСО 9000.	2	1
	Самостоятельная работа Изучение нормативных документов. Стандарты серии ИСО 9000.	1	
Тема 3.2. Работа со стандартом ГОСТ ИСО 9000-2011.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Работа со стандартом ГОСТ ИСО 9000-2011.		
	Самостоятельная работа Изучение нормативных документов. Стандарты серии ИСО 9000.	1	
Тема 3.3. Определение потребности в продукции для выполнения производственной программы.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Определение потребности в продукции для выполнения производственной программы.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Расчет производственной программы предприятия.	1	
Тема 3.4. Бракераж готовой продукции, его документальное	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие бракеража. Бракераж готовой продукции. Ведение бракеражного журнала и, его документальное оформление		

оформление.	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока Оформления бракеража готовой продукции.	1	
Тема 3.5. Заполнение бракеражного журнала.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Заполнение бракеражного журнала.		
Тема 3.6. Принятие управленческих решений в области качества.	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме Оформления бракеража готовой продукции. Разработка тематического кроссворда – контроль качества выпускаемой продукции.	1	
	Содержание учебной дисциплины Понятие управленческих решений. Виды управленческих решений в области качества продукции.	2	1
Тема 3.7 Решение ситуационных задач.	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщения по теме Определение качества продукции. Выполнение презентации – Требования к качеству услуг в общественном питании.	1	
	Содержание учебной дисциплины Решение ситуационных задач.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение и оформление практических работ. Решение ситуационных задач. Виды управленческих решений.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся разделу 3: - работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)		
Раздел 4. Производственная структура. Производственный и Технологический процессы		10	
Тема 4.1. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие.	Содержание учебной дисциплины Понятие основной структуры производства. Работа структурного процесса производства. Факторы определяющие структурный состав производства.	2	1
	Самостоятельная работа	1	

	Работа с опорным конспектом. Написание реферата на тему урока. Производственная структура предприятий.		
Тема 4.2. Разработка структуры производства конкретного предприятия.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Разработка структуры производства конкретного предприятия.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Разработка структуры столовой.	1	
Тема 4.3. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Производственный цикл.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие и сущность производственного процесса. Этапы работы производственного процесса. Принципы организации работы производственного процесса. Понятие производственного цикла.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Организация производственного цикла.	1	
Тема 4.4 Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие технологического процесса производства. Виды технологического процесса производства и принципы работы. Понятие рационального размещения производства. Увеличение производительности труда.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Понятие технологического процесса производства.	1	
Самостоятельная работа обучающихся разделу 4: работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) - выполнение и оформление практических работ; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Раздел 5. Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания.		25	
Тема 5.1. Персонал предприятий общественного питания. Производственный	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Основной и вспомогательный персонал на предприятиях общественного питания. Производственный персонал. Обслуживающий персонал. Виды работ выполняемые		

персонал. Обслуживающий персонал.	производственным и обслуживающим персоналом.		
	Самостоятельная работа Составление кроссворда по теме урока-Требования предъявляемые к персоналу предприятия.	1	
Тема 5.2. Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям персонала (производственного, обслуживающего и др.).	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Работа с нормативными документами по изучению и анализу квалификационных требований к основным категориям персонала (производственного, обслуживающего и др.)		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, написание реферата по теме урока. Требования предъявляемые к персоналу предприятия.	1	
Тема 5.3. Организация труда персонала: понятие, характер труда, сущность, задачи.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие организации труда персонала производства. Основные задачи организации труда. Правильное размещение рабочих мест.		
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Правильное размещение рабочих мест.	1	
	Практические занятия: Расчет численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами и типом предприятия.	2	
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, подготовка информационных сообщений. Нормы расчета численности работающих на предприятии общественного питания.	1	
Тема 5.4 Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени. Табель учета рабочего времени.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Составления табеля рабочего времени по соответствующим нормам. Понятие о нормировании труда. Классификация затрат рабочего времени.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Составление графика работы предприятий общественного питания.	1	
Тема 5. 5 Оформление	Содержание учебной дисциплины	2	2

табеля рабочего времени. Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия.	Практические занятия: Оформление табеля рабочего времени. Составление графиков выхода на работу различных категорий персонала предприятия		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Составления графика рабочего времени.	1	
Тема 5.6 Методы нормирования труда. Виды норм труда.	Содержание учебной дисциплины Понятие нормирование труда. Основные методы нормирования труда. Проведения хронометража. Виды норм труда.	2	1
	Самостоятельная работа Проработка опорного конспекта, создание презентации по теме урока. Основные методы норм труда на предприятиях.	1	
Тема 5.7 Нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира.	Содержание учебной дисциплины Основные нормативно-правовые документы предприятий. Виды нормативно-правовых документов. Составления нормативно-правовых документов.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление должностных обязанностей бригадира.	1	
Тема 5.8 Расчет заработной платы персонала.	Содержание учебной дисциплины Виды заработной платы. Методы расчёта заработной планы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Виды заработной платы и их расчет.	1	
Тема 5.9. Расчет заработной платы для отдельной бригады предприятия.	Содержание учебной дисциплины Практические занятия: Расчет заработной платы для отдельной бригады предприятия	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Создание презентации по теме урока. Виды заработной платы и их расчет.	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			

- выполнение и оформление практических работ, заполнение бланков документов.			
Раздел 6. Организация делового общения		20	
Тема 6.1. Система коммуникаций организации. Коммуникационные процессы эффективности управления. Этапы коммуникационного процесса	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие коммуникации. Коммуникативные навыки. Вербальные и невербальные языки общения. Коммуникационные процессы эффективности управления. Этапы коммуникационного процесса.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом, написание реферата по теме урока. Коммуникативные навыки. Вербальные и невербальные языки общения.	1	
Тема 6.2. Понятие делового общения, его особенности и виды	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие делового этика. Правила делового общения. Виды делового общения.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом, создание презентации по теме урока. Правила делового общения.	1	
Тема 6.3. Деловые переговоры.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Организация и проведение деловых переговоров.		
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Правила ведения делового совещания.	1	
Тема 6.4. Организация и проведение деловых переговоров.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Организация и проведение деловых переговоров.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом, создание презентации по теме урока. Правила ведения деловых переговоров.	1	
Тема 6.5. Подготовка и проведение делового совещания с использованием презентации.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Подготовка и проведение делового совещания с использованием презентации		
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним. Правила проведения	1	

	презентации.		
Тема 6.6. Решение ситуационных задач.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Решение ситуационных задач.	1	
Самостоятельная работа обучающихся разделу 6: - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - выполнение и оформление практических работ – составление презентации.			
Раздел 7 Документация функционального подразделения предприятия		10	
Тема 7.1. Понятие о документе, виды документов, функции документов, системы документации, правила оформления управленческих документов.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Понятие документов. Основные функции документов. Виды документов на производстве. Правила оформления документов. Система введения учета документов.		
	Самостоятельная работа Правила оформления управленческих документов.	1	
Тема 7.2. Составление текста типового документа. Оформление документа в соответствии с общими требованиями.	Содержание учебной дисциплины	2	2
	Практические занятия: Составление текста типового документа. Оформление документа в соответствии с общими требованиями.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Подготовка информационных сообщений. Требования к оформлению текстовых документов.	1	
Тема 7.3. Юридическое значение документов. Общие требования к текстам и оформлению документов. Реквизиты документов.	Содержание учебной дисциплины	2	1
	Практическая работа Составление юридических документов. Виды юридических документов. Общие требования к оформлению документов.		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом. Составление юридических документов. Требования к оформлению юридических документов.	1	
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). Выполнение и оформление практических работ.	
Экзамен по МДК.06.01	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1.Отработка методики сбора информации о работе организации и отдельных ее подразделениях. 2.Анализ структуры управления по заданным параметрам. 3.Ознакомление с нормативной документацией предприятия общественного питания 4.Разработать план – меню на день на предприятии общественного питания 5.Заполнение бракеражного журнала 6.Оформление технико-технологической карты в соответствии со стандартом	36
Консультации к экзамену по ПМ.06.	
1. Участие в планировании основных показателей производства.	
2. Планирование выполнения работ исполнителями.	
3. Организация работы трудового коллектива.	
4. Контроль хода и оценивания результатов выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	
5. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.	
6. Оформление технико-технологической карты в соответствии со стандартом.	
Квалификационный экзамен по ПМ.06.	
Всего	170

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стол для преподавателя, доска, рабочие столы для обучающихся, шкаф для дидактического материала.

- комплект законодательных и нормативных документов
- комплект учебно-методических материалов:
 - плакаты, схемы;
 - для контроля знаний тестовые задания, варианты контрольных работ;
 - комплект учебников, сборников рецептур

Технические средства обучения:

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

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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/technology/11144.html>

2. Информационно-справочный ресурс. Сборник рецептур. 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-BB56-00D59CBC3546#page/1>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по специальности. Реализация программы модуля предполагает проведение практических работ в аудитории. При проведении практических занятий деление группы на подгруппы не предусматривается. При подготовке к экзаменам, в процессе обучения, обучающимся оказываются консультации, проводятся дополнительные занятия с отстающими обучающимися.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология, стандартизация и подтверждение качества».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilьмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, моделирование производственных процессов и ситуаций, ролевая игра, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями; - правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, ТЗ РФ) 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур; - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных; - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания.</p>

	соответствии с трудовым законодательством РФ; -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; -рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным заданием.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой Продукции; - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- проведение бракеража готовой продукции и его документальное оформление. - заполнение табеля учета рабочего времени работников, правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ	Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашнего задания. Наблюдение и оценка на практических занятиях, на производственной практике.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических

		занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения; -самооценка эффективности и качества выполнения работ	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации работы структурного подразделения	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; - нахождение и использование различных источников информации; - включая электронные и интернет ресурсы;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- освоение компьютерных программ, связанных с деятельностью пищевых предприятий; - умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с преподавателями, кураторами, обучающимися в ходе обучения;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной

		практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.

**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМО
ГАУ КО ПОО КСТ
_____ И.В. Евсева
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАУ КО ПОО КСТ
_____ А.С. Алукриева
«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Калининград

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	49
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	52

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 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. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций.
ПК 7.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 7.2.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 7.3.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 7.4.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 7.5.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями

ПК 7.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 7.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки торгового зала к приему и обслуживания гостей; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - подготовки бара к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи закусок; - принятия и оформления платежей; - оформления отчетно-финансовых документов; - подготовки бара к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - применять приемы делового общения в профессиональной деятельности; - регулировать конфликтные ситуации в организации; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - подготавливать бар к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов в баре, буфете; - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены;
знать:	<ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов; - психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - критерии и показатели качества обслуживания. -планировочные решения баров, -материально-техническое и информационное оснащение; -правила безопасной эксплуатации оборудования; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков: -правила и последовательность подготовки к обслуживанию; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; -технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки к обслуживанию; - правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 378 часов

Из них на освоение МДК.07.01 - 102 часа
МДК.07.02 – 96 часов

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01

Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.02

на практики:

учебную - 72 часов

производственную – 108 часов.

Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю

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 7.1-7.2, 7.3, 7.6 ОК 1-7, 9-11	Раздел 1 Организация и технология обслуживания в общественном питании	72	102	34	-	-	-	34
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.01		-	-	-	-	-	-
ПК 7.1-7.7 ОК 1-7, 9-11	Раздел 2 Технология приготовления коктейлей и напитков	70	96	32		-	-	32
	Промежуточная аттестация экзамен по МДК.07.02		-	-	-	-	-	-
ПК 7.1-7.7 ОК 1-7, 9-11	Учебная и производственная практика	72/108				72	108	
	Промежуточная аттестация экзамен по профессиональному модулю	108						
	Промежуточная аттестация экзамен по							

	профессиональному модулю							
	Всего:	378	198	66		72	108	66

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём, часов
1	2	3
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
МДК.07.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в общественном питании		
Содержание		
Тема 1. 1 Характеристика торговых и производственных помещений предприятий питания	1 Типы и назначения предприятий общественного питания. Характеристика торговых и производственных помещений.	2
	Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта «Характеристика торговых и производственных помещений»	-
	2 Практическое занятие Сравнительная характеристика предприятий общественного питания. Составление схемы помещений.	2
	Самостоятельная работа Подготовить реферат по теме «Классификация предприятий общественного питания»	-

Тема 2.1 Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	Содержание		12
	1	Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение, санитарные требования к посуде. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды, санитарные требования	2
		Самостоятельная работа Составление обобщающей таблицы	-
	2	Практические занятия Идентификация ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды. Идентификация ассортимента хрустальной и стеклянной посуды	2
		Самостоятельная работа Подготовка электронной презентации	-
	3	Характеристика металлической посуды, санитарные требования. Характеристика столовых приборов, санитарные требования	2
		Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта	-
	4	Практические занятия Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента столовых приборов	2
		Самостоятельная работа Подготовка к устной защите	-
	5	Характеристика столового белья, санитарные требования. Table box.	2
		Самостоятельная работа Подготовка электронной презентации «Столовое белье», «Table box»	-
	6	Практические занятия Виды складывания салфеток. Складывание Table box.	2
		Самостоятельная работа Просмотр мастер-классов по складыванию салфеток в интернете	1
	Тема 3.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	
1		Назначение и принципы составления меню. Виды меню	2
		Самостоятельная работа Составление меню	-
2		Практические занятия	2

		Составление меню. Составление меню по видам.	
		Самостоятельная работа Составление меню	-
Тема 4.1 Этапы организации обслуживания	Содержание		8
	1	Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в торговом зале. Работа с подносом.	2
		Самостоятельная работа Подготовка презентации «Расстановка мебели в торговом зале»	-
	2	Практические занятия Овладение приемами расстановки мебели в торговом зале. Овладение техникой работы с подносом.	2
		Самостоятельная работа Зарисовать схему расстановки мебели	-
	3	Общие правила сервировки стола, сервировка стола к завтраку, обеду и ужину	2
	4	Практические занятия Отработка приемов сервировки стола к завтраку, обеду и ужину (минимальная и полная)	2
	Самостоятельная работа Презентации «Сервировка к завтраку», «Сервировка к обеду», «Сервировка к ужину»	1	
Тема 5.1 Обслуживание потребителей в ресторане	Содержание		8
	1	Основной и завершающий этапы организации обслуживания, основные элементы обслуживания. Встреча, размещение и проводы гостей. Прием и оформление заказа, счета	2
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения.	-
	2	Практические занятия Отработка правил встречи, размещения и проводов гостей. Отработка правил приема и оформления заказа, счета	2
		Самостоятельная работа Анализ практических ситуаций.	-
3	Последовательность и правила подачи холодных, горячих блюд и закусок. Правила подачи первых блюд, вторых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий. Правила подачи горячих, холодных напитков.	2	

		Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	-
	4	Практические занятия Отработка навыков подачи холодных, горячих закусок. Отработка навыков подачи первых блюд, вторых блюд, сладких блюд и кондитерских изделий.	2
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения.	1
Тема 6.1 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание		12
	1	Виды приемов и банкетов. Прием заказа на банкет. Правила составления счет заказа на банкет. Правила составления меню на банкет.	2
		Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	-
	2	Практические занятия Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	2
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	-
	3	Проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Подготовка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	2
		Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	-
	4	Практические занятия Составление меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Отработка сервировки стола для банкета с частичным обслуживанием официантами	2
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	-
	5	Виды тематических банкетов.	2
		Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	-
	6	Практические занятия Составление меню для тематического банкета. Отработка сервировки стола для банкета	2
		Самостоятельная работа	-

		Подготовка информационного сообщения	
Тема 7.1 Стандарты WSR	Содержание		12
	1	Движение Ворлд скиллс. Стандарты Ворлд скиллс. Компетенция «Ресторанный сервис». Рабочее место конкурсанта.	2
		Самостоятельная работа Изучение истории возникновения движения Ворлд скиллс	-
	2	Особенности сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя.	2
		Самостоятельная работа Составление глоссария по теме	-
	3	Практические занятия Отработка сервировки для модуля «Кафе», «Ресторан», рабочее место конкурсанта	2
		Самостоятельная работа Формирование информационного блока	-
	4	Практические занятия Отработка идентификации специй и крепкого алкоголя	2
		Самостоятельная работа Формирование информационного блока	-
	5	Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти	2
		Самостоятельная работа Составление кроссворда	-
	6	Практические занятия Отработка сервировки для модуля «Фуршет», фруктовое ассорти	2
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1
	Консультации к экзамену по МДК 07.01		
	1.	Особенности сервировки модуля «Кафе», «Ресторан», идентификация специй и крепкого алкоголя.	2
	2.	Рабочее место конкурсанта.	2
	3.	Модуль «Фуршет», фруктовое ассорти	2
	4.	Характеристика столового белья, санитарные требования. Table box.	2
	Промежуточная аттестация - экзамен по МДК.07.01		

МДК.07.02. Технология приготовления коктейлей и напитков		96
Раздел 2 Технология приготовления коктейлей и напитков		64
Тема 2. 1 Организация и технология обслуживания в барах	Содержание	16
	1 История возникновения бара, основы барного дела. Классификация баров Персонал и требования к нему. Типы баров и специфика их работы. Виды барных аксессуаров, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барных аксессуаров посуды.	2
	Самостоятельная работа Конспект «Организация рабочего места бармена, буфетчика». Подготовить доклад по теме: Назначение и классификация баров, буфетов.	-
	2 Практическое занятие Общие требования к профессиям «бармен». виды работы. Идентификация барных аксессуаров. Оформление документации по хранению и запасу банных аксессуаров.	2
	3 Рабочее место бармена. Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Виды барной посуды, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барной посуды.	2
	Самостоятельная работа Конспект «Виды и ассортимент барной посуды» Доклад «Виды и назначение барного инвентаря, барных аксессуаров»	-
	4 Практическое занятие Идентификация барной посуды. Оформление документации по хранению и запасу банной посуды. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места.	2
	5 Принципы формирования карты бара, карты вин, коктейльной карты ее актуализация.	2
	6 Практическое занятие Оформление барной карты. Оформление коктейльной и винной карт.	2
7 Ассортимент и характеристика безалкогольных напитков, способы и температура их подачи. Методы приготовления смешанных напитков. Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее). Классификация коктейлей. Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки.	2	
Самостоятельная работа	-	

		Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре. Подготовить доклад на тему: Оснащение бара посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, кассовым терминалом.	
	8	Практическое занятие Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков, молочных коктейлей. Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда	2
		Самостоятельная работа Сообщение «Соблюдение правил хранения льда» Презентация «Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда»	1
Тема 2.2 Основы приготовления горячих смешанных напитков	Содержание		12
	1	Технология приготовления горячих смешанных напитков. Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе	2
	2	Практическое занятие Разработка технологических карт и приготовление горячих смешанных напитков.	2
	3	Работа с молоком и различными добавками при приготовлении кофе	2
		Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Добавки для напитков на основе кофе	-
	4	Практическое занятие Разработка технологических карт и приготовление горячих смешанных напитков с добавлением молока	2
		Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара кофемолками, кофеварочными аппаратами	-
	5	Чай, смешанные напитки на основе чая . Особенности приготовления, использование специальной посуды - пунши, крюшоны, боули - глинтвейны, сангрия	2
	6	Практическое занятие Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе коф,чая- горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе,чая.	2
		Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: «Оснащение бара кофемолками, кофеварочными аппаратами»	1
Тема 2.3 Ассортимент крепко-алкогольных напитков	Содержание		8
	1	Изучение напитков: Коньяк и Бренди. Апельласьоны, Коньяка. Иерархия возраста коньяков, Арманьяк. Кальвадос. Изучение напитков: Виски. Шотландия. Ирландия. США. Канада. Япония Абсент.	2

	2	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков –коньяк и бренди, арманьяк, кальвадос, виски, абсент	2
		Самостоятельная работа Подготовить доклады на темы: Оснащение баров льдогенераторами , холодильниками Оснащение бара установками по розливу пива, соковыжималками и сокоохладителями.	1
	3	Изучение напитков: Ром. Типы ромов. Страны производители. Кашас. Изучение напитков: Пиво, сидр. Изучение напитков: Текила и Мескаль. Классификация.	2
	4	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков: Ром, Кашаса, Пиво, сидр, Текила и Мескаль.	2
		Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара фильтрами для очистки воды и аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой Составить и оформить карту вин, карту коктейлей	1
	Тема 2.4. Ассортимент средне-алкогольных напитков		Содержание
1	Изучение напитков: Джин, Граппа. Чача. Изучение напитков: Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы	2	
2	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Джин, Граппа. Чача Изучение напитков: Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы	2	
3	Изучение напитков: Ликеры, крема ,битеры, вермуты. Изучение напитков: Вино ,шампанское, игристые вина	2	
4	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков - Ликеры, крема, битеры, вермуты Изучение напитков: Вино ,шампанское, игристые вина	2	
Тема 5. Методы приготовления коктейлей		Содержание	12
1	Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей. Основные методы приготовления коктейлей. Характеристика крепкоалкогольных , среднеалкогольных безалкогольных напитков и вспомогательных компонентов. Характеристика пряностей и приправ, фруктов и овощей используемых в приготовлении коктейлей.	2	
2	Практическое занятие	2	

		Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, в блендере и посуде подачи. Отработать технику откупоривания бутылок и правила розлива напитков.	
		Самостоятельная работа Презентация «Правила розлива напитков»	-
	3	Технология приготовления коктейлей аперитивов, физов, флипов, эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей. Приготовление алкогольных коктейлей: кулеры, джулепы, сангари, сауэр, кордиал.	2
	4	Практическое занятие Приобретение навыков приготовления аперитивов, физов, флипов, эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей, кулеров, джулепов, сангари, сауэр, кордиал.	2
		Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним	1
	5	Технология приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе. Технология приготовления и оформления алкогольных коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы, фиксы, коблеры, слоистые коктейли	2
	6	Практические занятия Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе. Приготовление и оформления коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы, фиксы, коблеры, слоистые коктейли	2
		Консультации к экзамену по МДК.07.02	8
		1. Технология приготовления горячих смешанных напитков. Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе	2
		2. Личная подготовка бармена к работе и требования к форменной одежде	2
		3. Правила составления и оформления меню бара, буфета	2
		4. Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей. Методы приготовления коктейлей.	2
Промежуточная аттестация - экзамен по МДК.07.01			
Учебная практика по ПМ.07 Учебная практика МДК.07.01 Виды работ: 1.Выполнение сервировки, модуля «Кафе», «Ресторан», провести идентификация специй и крепкого алкоголя. 2.Овладение приемами работы с подносом. 3.Оформление рабочего места конкурсанта.			72

<p>4.Выполнить сервировку модуля «Фуршет», оформить тарелку «Фруктовое ассорти» 5.Овладение приемами складывания Table box. 6.Овладеть приемами по подаче блюда напитков.</p>	
<p>Производственная практика МДК.07.01 Виды работ: 1.Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставником. 2. Выполнение работ по организации рабочего места сотрудников службы питания 3.Курирование подготовки столового белья к обслуживанию. Виды складывания салфеток. 4.Оформление и составление меню на банкет «Свадьба» 5.Оформление и составление меню на тематический праздник 6.Оформление и составление меню на обед 7.Оформление и составление информационных ресурсов 8.Подготовка и Отработка сервировки завтрак 9.Подготовка и Отработка сервировки обед 10.Подготовка и Отработка сервировки ужин 11.Подготовка и Отработка сервировки десертного стола 12.Освоение приемов по составлению карты вин. 13.Освоение приемов по составлению коктейльной карты. 14.Составить предварительную сервировку предприятия питания 15.Подготовка торгового зала к обслуживанию. 16.Составление требований к личной подготовке официанта к работе. 17.Выполнение и контроль за расчетом с потребителями 18.Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 19.Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 20.Подготовка и организация обслуживания неофициального банкета . 21.Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 22.Подготовка и организация выездного обслуживания(кейтеринг). 23.Овладение приемами по подаче холодных рыбных закусок. 24.Овладение приемами по подаче холодных мясных закусок. 25.Овладение приемами по подаче холодных овощных закусок и салатов. 26.Овладение приемами по подачи горячих закусок. 27.Овладение приемами по подаче первых блюд (Бульоны, супы, заправочные, сладкие, групповые обслуживания). 28.Овладение приемами по подаче вторых рыбных блюд.</p>	108

29.Овладение приемами по подаче вторых мясных блюд.	
30.Овладение приемами по подаче вторых овощных блюд.	
31.Овладение приемами по подаче горячих и холодных напитков.	
32.Овладение приемами по подаче алкогольных напитков.	
33.Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы	
Экзамен квалификационный по ПМ.07	
Всего	378

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

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 общественного питания.

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. 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.frio.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.frio.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 профессиональному модулю 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, 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 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/>

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 7.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации и проверки зала обслуживания к приему гостей; - правильность организации и осуществления контроля над процессом подготовки к обслуживанию; - точность подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья - точный расчет необходимого количества оборудования в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - грамотность использования различных методов и приемов подачи блюд и напитков; - правильность применения различных техник подачи продукции из сервис-бара; - правильность использования приемов сбора использованной посуды и приборов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ПК 7.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора, оформления и использования информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - грамотность составления и оформления меню, карт вин и коктейлей; - грамотность и вежливость осуществления консультирования потребителей; 	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
<p>ПК 7.3. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора и определения показателей качества обслуживания; - грамотность разработки и представления предложений по повышению качества обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК7.4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	правильность выбора, и использования инвентаря, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;	
ПК7.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления и использования документов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - грамотность составления и оформления меню, карт вин и коктейлей; - грамотность и вежливость осуществления консультирования потребителей; 	
ПК7.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	<ul style="list-style-type: none"> - правильность ведения расчетов с гостями, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - грамотность составления счет заказов; 	
ПК7.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора, использования посуды и ингредиентов для приготовления коктейлей и смешанных напитков, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - грамотность составления и оформления меню, карт вин и коктейлей; 	
<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; 	<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

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной 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; – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии; – осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; – применение действующих стандартов антикоррупционного 	

<p>на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>поведения</p>	
<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 предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<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; – планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере 	

