

**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

  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
РУССКИЙ ЯЗЫК  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «Русский язык» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «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 общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>25</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **«Русский язык»**

### **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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

Содержание программы «Русский 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 «Русский язык».**

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

- **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков; осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности 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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины**

**«Русский язык»:**



максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;  
Консультации - 12 часов;  
Экзамен - 6 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Русский язык»

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>39</b>
контрольные работы	2
<b>Консультации</b>	<b>12</b>
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа: обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		3	
Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. <u>Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система.</u> 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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.		
<b>Самостоятельная работа</b> Работа с лингвистическими словарями и справочниками разных типов, работа с учебником, выполнение упражнений.			

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			
<p>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.</p>			
<b>Раздел 1. Язык и речь</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1</b> Язык и речь. Основные требования к речи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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	
<b>Тема</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1

1.2 Функциональные стили речи и их особенности.	1. Функциональные стили речи и их особенности. <u>Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.</u> Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.		
Тема 1.3 Текст как произведение речи. Функционально - смысловые типы речи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	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	
	<b>Практические занятия</b>	1	2
	1. <u>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
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Освоение видов переработки текста.</b>		
	<b>1. Абзац как средство смыслового членения текста.</b>	1	2
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Анализ структуры текста.</b>		
	2. Составление связного высказывания на заданную тему.	2	2

<b>Самостоятельная работа по разделу 1.</b>			
Речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений.			
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 1):</b>			
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.			
<b>Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

Фонетические единицы	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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.		
Тема 2.2 Орфоэпические нормы	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. <u>Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения.</u>  Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Сопоставление устной и письменной речи.		

Тема 2.3 Орфография	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	1. <u>Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных..</u> <u>Употребление буквы Ъ.</u> Правописание о/е после шипящих и ц.  Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	

	1. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2:</b>			
Фонетический анализ слова, работа с учебником, выполнение упражнений.			
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 2):</b> 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.</p>			
<b>Раздел 3. Лексикология и фразеология</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b> Лексическая система языка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	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	



	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.		
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеология	<u>1.Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованнаялексика, старославянизмы).</u> Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устнойречи (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. Русскиепословицы и поговорки.Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
Лексические нормы	1.Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2	

	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.		
<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b>			
Подбор текстов с изучаемым языковым явлением, речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений.			
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 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>			
<b>Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 4.1</b> Морфема как значимая часть слова	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	

	<u>1.Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.</u> Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.		
<b>Тема 4.2</b> Способы словообразова ния	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<u>1.Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.</u> Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.		
<b>Тема 4.3</b> Орфография	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	<u>1.Правописание чередующихся гласных в корнях слов.</u> <u>Правописание приставок при- / пре-.</u> Правописание сложных слов.	1	

	<b>Практические занятия</b>	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	
	<b>Контрольная работа</b> по разделам 1- 4	1	
<p><b>Самостоятельная работа: по разделу 4.</b></p> <p>Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами, работа с учебником, выполнение упражнений.</p> <p>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.</p>			
<b>Раздел 5. Морфология и орфография</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 5.1</b> Грамматические признаки слова. Части речи. Имя существительное	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	<u>1. Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма синтаксическая функция).</u> Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста.  Основные выразительные средства морфологии Имя существительное.	1	

ое	<p>Лексико-грамматические разряды Род, число, падеж существительных.</p> <p>Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных.</p> <p>Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.</p>		
----	---	--	--

	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.		
Тема 5.2 Имя прилагательное	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.		
Тема 5.3 Имя числительное. Местоимение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. <u>Лексико-грамматические разряды имен числительных.</u> Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного.	1	

	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.		
--	--	--	--

	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.		
<b>Тема</b> <b>5.4</b> Глагол	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	<u>1. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.</u>	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<u>1. Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.</u>		
<b>Тема</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1

<p><b>5.5</b> Причастие и деепричастие как особые формы глагола</p>	<p>1. Причастие как особая форма глагола. <u>Образование действительных и страдательных причастий</u>. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Деепричастие как особая форма глагола. <u>Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида</u>. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.</p>	<p>1</p>	
---	--	----------	--

	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>1</p>	
<p><b>Тема 5.6.</b> Наречие и слова категории состояния</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. <u>Грамматические признаки наречия</u>. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. <u>Группы слов категории состояния</u>. Их функции в речи.</p>	<p>2</p>	<p>1</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>1</p>	

	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.		
<b>Тема 5.7</b> Служебные части речи.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	<u>1.Предлог как часть речи. Правописание предлогов.</u> Отличие производных предлогов от слов-омонимов.Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. <u>Союз как часть речи. Правописание союзов.</u> Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов.Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средствосвязи предложений в тексте. <u>Частица как часть речи. Правописаниечастиц.</u> Правописание частиц не и ни сразными частями речи. Употреблениечастиц в речи. <u>Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометийи звукоподражаний.</u> Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употреблениемеждометий в речи	1	

	<b>Практические занятия</b>	1	
	<u>1.Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</u>		
<b>Самостоятельная работа: по разделу 5.</b>			



Подбор текстов с определенными орфограммами, работа с учебником, выполнение упражнений.			
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 5):</b>			
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.			
<b>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 6.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Основные единицы синтаксиса. Словосочетания.	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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Наблюдение над существенными признаками словосочетания. <u>Особенности употребления словосочетаний.</u> Синонимия словосочетаний.		
<b>Тема 6.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>

Простое предложение.	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	
	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.	2	
	<b>Практические занятия</b>	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	
<b>Тема 6.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
Сложное предложение	1. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Использование сложносочиненных предложений в речи.	2	
	2. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	1	
	<b>Практические занятия</b>	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	1	

	тенденциях развития.		
	4.Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	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. <b>Контрольная работа по разделу 6. Защита проектов.</b>	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 6</b>			
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.			
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
1. Обработка понятия формулировки темы сочинения.		2	
2. Значимость ключевых слов в контексте сочинения.		2	
3. Трёхчастная структура текста. Составление плана.		2	
4. Подбор литературных аргументов к тематическим направлениям.		2	

5. Анализ литературных произведений (конкретных эпизодов произведений).	2	
6. Написание пробных сочинений. Анализ.	2	
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>96</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Освоение программы учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 и литература. Русский язык, 10 класс, базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2015.

2. Воителева, Т.М. Русский язык и литература. Русский язык, 11 класс, базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М., «Академия» 2015

**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», 2016 год.

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.: 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. № 2/16-3).

### **Интернет – ресурсы**

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



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

3. [www. russkiyjazik. ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

4. [www. etymolog. ruslang. ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

5. [www. rus.1september. ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»).

Сайт для учителей

6. «Я иду на урок русского языка».

7. [www. uchportal. ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

8. [www. Ucheba. com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www. uroki. ru](http://www.uroki.ru)))

9. [www. metodiki. ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

10. [www. posobie. ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

11. [www. it-n. ru/communities. aspx?cat\\_no=2168&tmpl=com](http://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](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель - учителю» издательства «Просвещение»).

13. [www. spravka. gramota. ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка).

14. [www. slovari. ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).

### **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, коллективные решения творческих задач.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины «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.

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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	<p>Выразительное чтение текста, определение темы,</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов</i></p>

<p>стили речи</p>	<p>функционального типа речи, умение формулировать основную мысль художественных текстов; Умение вычитывать разные виды информации; характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; Выполнение лингвостилистического анализ текста; определение авторской позиции в тексте; умение высказывать свою точку зрения по проблеме текста; Характеристика изобразительно-выразительных средств языка, определение их роль в идейно-художественном содержании текста; Составление связного высказывания (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; Определение эмоционального настроения текста; Анализ речи с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; Поиск примеров по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; Оценка чужих и собственных речевых высказываний разной функциональной направленности с точки зрения соответствия коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; Исправление речевых недостатков, редакция текста; Умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p>	<p><i>контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></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 орфоэпических словарей и справочников;</p> <p>использование информации в различных видах деятельности;</p> <p>Создание рассуждения с целью анализа проделанной работы;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>которым следует ориентироваться в конкретном случае; 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>	
Лексикология и фразеология	<p>Умение аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>Умение объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;</p> <p>Поиск необходимой информации из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) исправочников, в том числе мультимедийных; использование полученной информации в различных видах деятельности;</p> <p>Определение основных видов тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Морфемика, словообразование, орфография	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, наблюдать за ним;</p> <p>Выполнение морфемного, словообразовательного, этимологического, орфографического анализа;</p> <p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах,</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>схемах учебника;  Характеристика  словообразовательных цепочек и  словообразовательных гнезд,  установление смысловой и  структурной связи однокоренных  слов;  Умение опознавать основные  выразительные средства  словообразования в  художественной речи и оценивать  их;  Поиск необходимой информации в  морфемных,  словообразовательных и  этимологических словарях и  справочниках, в том числе  мультимедийных;  Использование этимологической  справки для объяснения  правописания и лексического  значения слова</p>	
<p>Морфология и  орфография</p>	<p>Умение опознавать изучаемое  языковое явление, извлекать его  из текста, анализировать с точки  зрения текстообразующей роли;  Выполнение морфологического,  орфографического,  пунктуационного анализа;  Поиск необходимой информации  по изучаемой теме в таблицах,  схемах учебника;  Определение круга  орфографических и  пунктуационных правил, по  которым следует ориентироваться  в конкретном случае;  Синтез и анализ с целью  обобщения признаков,  характеристик, фактов и т. д. ;  поиск примеров по теме в  художественных текстах  изучаемых произведений;  Создание монологического  высказывания на  лингвистическую тему в устной</p>	<p><i>Экспертная оценка  результатов  контрольных,  практических  работ,  дифференцированн  ых  самостоятельных  работ</i></p>

	<p>или письменной форме;  Анализ текст сцелью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;  Поиск необходимой информации из мультимедийныхсловарей и справочников по правописанию; использование этой информации в процессе письма; определение роли слов разныхчастей речи в текстообразовании</p>	
Синтаксиси пунктуация	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекатьего из текста, анализировать с точки зрения текстообразующейроли, проводить языковой разбор (фонетический,лексический, морфемный, словообразовательный, этимологи-ческий, морфологический, синтаксический, орфографический,пунктуационны й);  Комментирование ответов товарищей;  Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;  Определение круга орфографических и пунктуационныхправил, по которым следует ориентироваться вконкретном случае;  Анализ текста с целью обнаруженияизученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;  Составление синтаксических конструкций (словосочетания,предложения)по опорным словам, схемам, заданным темам, с соблюдением основных синтаксических норм;  Синтез и анализ с целью обобщения признаков,</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированн ых самостоятельных работ</i></p>

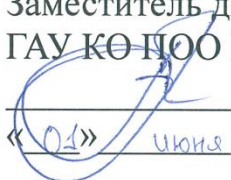
	<p>характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>Поиск примеров потеме из художественных текстов изучаемых произведений;</p> <p>Определение роли синтаксических конструкций в текстообразовании;</p> <p>поиск в тексте стилистических фигур;</p> <p>Создание связного высказывания (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;</p> <p>Умение производить синонимическую замену синтаксических конструкций;</p> <p>Создание монологического высказывания на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</p> <p>Умение пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;</p> <p>Составление схем предложений, конструирование предложений по схемам.</p>	
--	---	--



**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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЛИТЕРАТУРА**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

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

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

**Организации-разработчики:**

ООО «Издательский центр «Академия»;

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

**Разработчики:**

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

Л.Г. Татаренко, преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Окулова Н.А. , преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>33</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>35</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Литература»

### 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования, дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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, достигая 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-ресурсы 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 учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- 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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины «Литература»:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **117 часов**

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **117 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Литература»

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>117</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>59</b>
контрольные работы	<b>3</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<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
	<b>Практическое занятие</b>  1.Заполнение таблицы «Литературные направления конца XVIII – первой половины XIX века»	1	
<b>Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Литература первой половины XIX века. Творчество А.С. Пушкина</b>	<b>1. <u>«Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой».</u></b> 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
	<b>Практические занятия:</b>		
	1. Анализ лирики А.С. Пушкина, определение жанровых признаков стихотворений.	1	
	2. Выразительное чтение и художественный анализ поэмы «Медный всадник».	2	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1

Творчество М.Ю. Лермонтова	<b>1.Тема одиночества в лирике Лермонтова. Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова. Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.</b>	1	
	<b>Практическое занятие</b>	1	
	<b>1.Сопоставительный анализ стихотворений А.С. Пушкина и М.Ю. Лермонтова</b>		
Тема 1.3 Творчество Н.В. Гоголя	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	<u>«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Жизненный и творческий путь Н.В. Гоголя. «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.</u>	1	
	<b>Практическое занятие:</b>	1	
	<b>1.Художественный анализ повести «Невский проспект». Определение стиля повести.</b>		
<b>Самостоятельная работа по разделу 1.</b>			
<p>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».</p> <p>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</p>			

<p>один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов). Стихотворение наизусть.</p> <p>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).</p>			
<p><b>Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</b></p>		<b>53</b>	
<p><b>Тема 2.1 Общая характеристика литературы второй половины XIX века</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<p>1. <u>Культурно-историческое развитие России середины XIX века.</u> Общая характеристика литературы второй половины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр – «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин – основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства – Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.).</p> <p>Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический</p>	1	

	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.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Составление хронологической таблицы русских романов XIX века.</b>		
<b>Тема 2.2 Творчество А.Н. Островского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	<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.	2	

	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p><u>1.Жанровый анализ драмы «Гроза», определение художественных особенностей драмы.</u></p> <p><u>Характеристика системы персонажей драмы «Гроза».</u></p> <p>Определение лучших качеств женской натуры в образе Катерины.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Прочитать 1 часть романа И.А. Гончарова «Обломов», подготовиться к беседе.</p> <p><b>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».</b></p>	-	
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Творчество</b> <b>И.А. Гончарова</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	1
	<p><u><b>1.Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова.</b></u></p> <p><b>Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова.</b></p> <p><b>«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.</b></p>	2	



	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Характеристика героев романа «Обломов». Анализ главы «Сон Обломова».		
<b>Тема 2.4 И.С. Тургенев. Жизнь и творчество</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1. <u>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. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.	2	
	2. <u>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.</u>  Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов).	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Характеристика системы образов романа «Обломов».		
	2. Анализ эпизодов романа «Обломов».	2	
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<b>Творчество Н.Г. Чернышевского</b>	<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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Чтение фрагментов романа «Что делать?», определение нравственных и идеологических проблем в романе.		
<b>Тема 2.6 Творчество Н.С. Лескова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	1. <u>Повесть «Очарованный странник». Образ Ивана Флягина. Сведения из биографии.</u> 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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Определить особенности композиции и жанра повести «Очарованный странник».		
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<b>Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина</b>	1. <u>Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина. Мироззрение писателя.</u> 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. Эзоповязык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1.Определение жанровых особенностей сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина.</b>		
<b>Тема 2.8 Творчество Ф.М. Достоевского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1
	1. <u>Роман «Преступление и наказание» Свообразие жанра. Особенности сюжета.</u> 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.	2	

	<p>Перечитать 1-7 главы романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», подготовиться к беседе</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>1. Анализ эпизодов романа «Преступление и наказание».</b></p>	2	
	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	2
	<p><u>2. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе.</u> Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольников и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. 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.</p>		

	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b><u>2. Поиск героев-двойников в романе «Преступление и наказание».</u></b> <b>Определение своеобразия авторской позиции в романе «Преступление и наказание».</b>		
<b>Тема 2.9 Творчество Л.Н. Толстого</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
	<b><u>1. Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя.</u></b> <b><u>Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».</u></b>	2	
	<b><u>2. Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».</u></b> <b>Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма.</b>	2	2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>1. Анализ жанровой природы романа «Война и мир».</b>		
	<b>2. Классификация персонажей романа «Война и мир».</b>	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

	<p><b>1.Авторский идеал семьи в романе. 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.</b></p> <p><b>«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастиопольский 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.</b></p> <p><b>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: «Крейцера соната», «Хаджи-Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.</b></p>	1	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	1	
	<p>1.Прочтение и анализ отдельных глав романа «Война и мир».</p>		
<p><b>Тема 2.10</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	2

<b>Творчество А.П. Чехова</b>	<u>1. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Сведения из биографии А.П. Чехова.</u>	1	
	<p>Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова.</p> <p>Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.</p> <p>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.</p> <p>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).</p>		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Художественный анализ рассказов А.П. Чехова. Определение комического и драматического в пьесе «Вишневый сад».		
	<b>Контрольная работа</b> по разделам 1-2	1	
	<b>Самостоятельная работа по разделу 2.</b> Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», <b>подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий.</b>	-	
	<b>Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века</b>	<b>14</b>	

<b>Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Творчество Ф.И. Тютчева</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1. <u>Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. 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</u>	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Определить художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.</b>		
<b>Тема 3.2 Творчество А.А. Фета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1. <u>Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета. Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета.</u>	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Анализ стихотворений А.А. Фета.</b>		
<b>Тема 3.3 Творчество А.К. Толстого</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1. <u>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	



	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Анализ стихотворений А.К. Толстого.</b>		
<b>Тема 3.4. Творчество Н.А. Некрасова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>1. Жанровое своеобразие лирики Некрасова.</b> Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова. Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов 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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Выразительное чтение и комментирование отрывков из поэмы «Кому на Руси жить хорошо?».</b>		
<b>Самостоятельная работа по разделу 3.</b> 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 Особенности развития литературы и других видов искусств начале XX века. Творчество И. А. Бунина	Содержание учебного материала	2	1
	<p>1. Серебряный век как культурно-историческая эпоха.</p> <p>Идеологический и эстетический плюрализм эпохи.</p> <p>Расцвет русской религиозно-философской мысли.</p> <p>Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.</p> <p>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.</p> <p>Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).</p> <p>Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).</p> <p>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.</p> <p>Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина.</p>	1	

	<p>Русский национальный характер в изображении Бунина.</p> <p>Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией.</p> <p>Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе.</p> <p>Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад».</p> <p>Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.</p> <p>Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов).</p>		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1. Анализ образов, сюжета и композиции рассказов И.А. Бунина.</b>		
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

<p><b>Творчество А.И. Куприна</b></p>	<p><u>1. Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Сведения из биографии.</u></p> <p>Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна.</p> <p>Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна.</p> <p>Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»).</p> <p>Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев.</p> <p>Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна.</p> <p>Осуждение пороков современного общества.</p> <p>Повесть «Гранатовый браслет».</p> <p>Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести.</p> <p>Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность.</p> <p>Трагическая история любви «маленького человека».</p> <p>Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви.</p> <p>Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь».</p> <p>Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна.</p> <p>Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»).</p>	<p>1</p>	
---	---	----------	--

	<p>Армия как модель русского общества рубежа XIX-XX веков.</p> <p>Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми.</p> <p>Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя.</p> <p>Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени.</p> <p>Социальные и нравственные проблемы в повести.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Художественный анализ повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет».		
<b>Тема 4.3 Серебряный век русской</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1. <u>Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее</u>	1	

<p><b>поэзии.</b> <b>Творчество</b> <b>А.А. Блока</b></p>	<p><u>разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.</u></p> <p>Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др.</p> <p>Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс».</p> <p>Литературные течения поэзии русского модернизма.</p> <p>Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.</p> <p>Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”.</p> <p>Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.</p> <p>Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни,</p> <p>Возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника.</p> <p>Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова,</p>		
---	---	--	--

	<p>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><b>Практические занятия</b></p>	1	
	<p>1. Анализ стихотворений символистов, акмеистов, футуристов. <b>Выразительное чтение и анализ стихотворений А. Блока.</b></p>		
<p><b>Тема 4.4</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	1

<b>Творчество М. Горького</b>	<p><u>1. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл.</u> Сведения из биографии.</p> <p>М. Горький как ранний образец социалистического реализма.</p> <p>Правда жизни в рассказах Горького.</p> <p>Типы персонажей в романтических рассказах писателя.</p> <p>Тематика и проблематика романтического творчества М. Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.</p> <p>Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения.</p> <p>Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ.</p> <p>Горький-романист.</p> <p>Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).</p>	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Анализ эпизодов пьесы М. Горького «На дне».		
<p><b>Самостоятельная работа по разделу 4.</b></p> <p>Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», чтение произведений, подготовка заочных экскурсий, <b>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.</b></p>			



<b>Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 5.1 Особенности развития литературы 1920-х годов. Творчество В.В. Маяковского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<p><u>1. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви.</u></p> <p>Противоречивость развития культуры в 1920-е годы.</p> <p>Литературный процесс 1920-х годов.</p> <p>Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.).</p> <p>Политика партии в области литературы в 1920-е годы.</p> <p>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.).</p> <p>Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты).</p> <p>Единство и многообразие русской литературы («Серрапионовы братья», «Кузница» и др.).</p> <p>Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.</p> <p>Сведения из биографии В. Маяковского.</p> <p>Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия.</p>	<b>1</b>	

	<p>Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта.</p> <p>Сатира В. Маяковского.</p> <p>Обличение мещанства и «новообращенных».</p> <p>Поэма «Во весь голос».</p> <p>Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии В.Маяковского.</p> <p>Образ поэта-гражданина.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.Анализ стихотворений В.В. Маяковского.		
<b>Тема 5.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Творчество С. А. Есенина</b>	<p><u>1.Поэтизация русской природы, русской деревни.</u></p> <p>Сведения из биографии С.А.Есенина</p> <p>Развитие темы родины как выражение любви к России.</p>	1	

	Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Анализ стихотворений С.А. Есенина.		
<b>Тема 5.3 Творчество А.А. Фадеева</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	1. Роман «Разгром». 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	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Чтение и анализ эпизодов романа А.А. Фадеева «Разгром».		
<b>Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 6.1 Особенности развития литературы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<p><b>1930 – начала 1940-х годов.</b> <b>Творчество М.И. Цветаевой</b></p>	<p><u>1. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике М.Цветаевой.</u></p> <p>Становление новой культуры в 1930-е годы.</p> <p>Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе).</p> <p>Первый съезд советских писателей и его значение.</p> <p>Социалистический реализм как новый художественный метод.</p> <p>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.</p> <p>Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина.</p> <p>Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков).</p> <p>Развитие драматургии в 1930-е годы.</p> <p>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии.</p> <p>Идейно-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой конфликт быта и бытия, времени и вечности.</p> <p>Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой.</p> <p>Своеобразие поэтического стиля.</p>	<p>1</p>	
<p><b>Практические занятия</b></p>		<p>1</p>	

	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений М.И. Цветаевой.		
Тема 6.2 Творчество О.Э. Мандельштама	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1. <u>Теория поэтического слова О. Мандельштама.</u> Сведения из биографии О. Э. Мандельштама.  Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама.  Противостояние поэта «веку-волкодаву».  Поиски духовных опор в искусстве и природе.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений О.Э. Мандельштама.		
Тема 6.3 Творчество А. Платонова	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1. <u>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	

	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Анализ особенностей стиля А. Платонова (рассказ «В прекрасном и яростном мире»)		
<b>Тема 6.4 Творчество И. Э. Бабеля</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b><u>1.Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия».</u></b>  Сведения из биографии писателя.  Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля.  Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	1. Анализ фрагментов рассказов И.Э. Бабеля «Конармия».		
<b>Тема 6.5 Творчество М.А. Булгакова</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	<b><u>1. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа.</u></b> 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><b>Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».</b></p> <p><b>Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека:страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова.</b></p> <p><b>Своеобразие писательской манеры.</b></p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><u>1.Анализ глав романа «Мастер и Маргарита».</u></p> <p><u>Определение фантастического и реалистического в романе «Мастер и Маргарита».</u></p> <p><u>Сопоставление евангельских глав романа с евангельским сюжетом.</u></p>	2	
<p>Тема 6.6 Творчество М.А. Шолохова</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><u>1.Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Жизненный и творческий путь писателя.</u></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. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова.</p>	2	2
		1	

	Своеобразие художественной манеры писателя.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<u>1.Характеристика образа главного героя романа «Тихий Дон» Григория Мелехова.</u> Анализ портретных и психологических деталей в романе «Тихий Дон». Сопоставление женских образов в романе «Тихий Дон».		
<b>Самостоятельная работа по разделу 6.</b> Работа с учебником Сухих И.Н. «Русский язык и литература. Литература», подготовка заочных экскурсий, <b>подготовка к практическим занятиям, написание докладов, рефератов, презентаций, выполнение творческих заданий, используя произведения М.А. Шолохова, М.А. Булгакова, И. Э. Бабея, А. Платонова, О.Э. Мандельштама, М.Цветаевой</b>			
<b>Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</b>		<b>10</b>	
Тема 7.1	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>



<p><b>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</b></p> <p><b>Творчество А.А. Ахматовой</b></p>	<p>1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества.</p> <p>Живопись А. Дейнекии А. Пластова.</p> <p>Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.).</p> <p>Кинематограф героической эпохи.</p> <p>Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль).</p> <p>Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой).</p> <p>Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др.</p> <p>Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др.</p> <p>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.</p> <p>Жизненный и творческий путь А. А. Ахматовой.</p> <p>Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта.</p> <p>Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа.</p> <p>Личная и общественная темы в стихах революционных и первых</p>	<p>1</p>	
--	---	----------	--

	<p>послереволюционных лет.</p> <p>Темы любви к родной земле, Родине, России.</p> <p>Пушкинские темы в творчестве Ахматовой.</p> <p>Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет.</p> <p>Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.</p> <p>Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы.</p> <p>Своеобразие лирики А.Ахматовой.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений А.А. Ахматовой.		
Тема 7.2	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<p>Творчество Б.Л. Пастернака</p>	<p><u>1.Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа.</u></p> <p>Сведения из биографии. Б. Л. Пастернака.</p> <p>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.</p> <p>Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и 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.</p>	<p>1</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>1</p>	
	<p>1.Выразительное чтение и анализ стихотворений Б. Л. Пастернака.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа по разделу 7.</b></p>			
<p>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.</p>			
<p><b>Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</b></p>		<p><b>20</b></p>	
<p><b>Тема 8.1</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>1</b></p>

<p><b>Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы.</b></p>	<p><b><u>1.Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков.</u></b></p> <p><b>Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>1</p>	
	<p><b>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.</b></p> <p><b>Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе.</b></p> <p><b>Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения 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</b></p>		

	<b>жанра фантастики.</b>		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	<b>1.Определение художественного своеобразия прозаических произведений 1950-1980-х годов.</b>		
<b>Тема 8.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

<p><b>Творчество поэтов в 1950-1980-е годы. Драматургия 1950-1980-х годов</b></p>	<p><u>1. Особенности драматургии 1950-1960-х годов</u></p> <p>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.</p> <p>Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.</p> <p>Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова.</p> <p>Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы.</p> <p>Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.</p> <p>. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего.</p> <p>Социально-психологические пьесы В. Розова.</p> <p>Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей.</p> <p>Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия.</p>	<p>1</p>	
---	---	----------	--

	<p>Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958).</p> <p>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.</p> <p>Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970-1980-х годах.</p> <p>Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова.</p> <p>«Поствампиловская драма».</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>1.Определение художественного своеобразия поэтических и драматических произведений 1950-1980-х годов.</b></p>	1	
<p><b>Тема 8.3</b> <b>Творчество</b> <b>А.Т.</b> <b>Твардовского</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p><u>Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Сведения из биографии А. Т. Твардовского. Обзор творчества А. Т. Твардовского.</u></p> <p>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</p>	4	1
		2	

	мир».		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Выразительное чтение и анализ стихотворений А.Т. Твардовского.		
<b>Тема 8.4 Творчество А.И. Солженицына</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	<b><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.</b>	2	1
	<b>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.</b>		
	<b>«Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.</b>		
	<b>Практические занятия:</b>	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
	<b>1.Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы</b> 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	
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	1. Определить особенности художественного конфликта в драме «Утиная охота».		
<b>Самостоятельная работа по разделу 8</b>  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			
<b>Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)</b>		<b>4</b>	
Тема 9.1 Русское литературное зарубежье 1920- 1990-х годов(три	Содержание учебного материала	2	1
	<b>1.Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов.</b> Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского.  Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских	1	

волны эмиграции)	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.		
	Практические занятия	1	
	1.Определение художественного своеобразия литературы русского зарубежья.		
<b>Самостоятельная работа по разделу 9</b>			
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».			
<b>Раздел 10 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 10.1 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b><u>Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века.</u></b>  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.	2	2

	<p><b>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.</b></p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>2</b></p>	
	<p><b>1. Определение художественного своеобразия прозы и поэзии конца 1980-2000-х годов.</b></p>		
	<p><b>2. Определение художественного своеобразия драматургии конца 1980-2000-х годов.</b></p> <p><b>Защита учебных проектов.</b></p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Самостоятельная работа по разделу 10</b></p> <p>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 <b>В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича.</b></p>			
	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>1</b></p>	
	<p><b>Всего</b></p>	<p><b>117</b></p>	

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. Материально-техническое обеспечение**

Освоение программы учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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. Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык: учебник для 10 класса: среднее общее образование. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. – 320 с., ISBN 9785446822812. I 11. II Русский язык и литература. III Учебники. IV Базовый.
2. Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык: учебник для 11 класса: среднее общее образование. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. – 320 стр., ISBN 9785446822812. I 11. II Русский язык и литература. III Учебники. IV Базовый.

##### **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](http://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](http://www.krugosvet.ru) (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

3. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (сайт «Справочная служба русского языка»).

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

Урок-театрализация, урок-дебаты методы активизации учебного процесса (проекты, анализ конкретных ситуаций, сюжетно-ролевые игры, метод содержательного анализа рассказа, моделирование художественно-творческого процесса, дискуссии); мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

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

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание	
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 работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
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	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных

	<p>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</p>	<p>самостоятельных работ</p>
<p>Особенности развития литературы 1920-х годов</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов</p>	<p>Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

<p>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p>	<p>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</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Особенности развития литературы 1950-1980-х годов</p>	<p>Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)</p>	<p>Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</p>	<p>Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, 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**

Заместитель директора  
ГАУ КО ПОО КСТ

  
А.С. Алуcriева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

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

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

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

<b>СОДЕРЖАНИЕ:</b>	<b>СТР.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **История**

### **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 специальностям, СПО естественнонаучного профиля.

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

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

**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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «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 учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

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

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>117</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>58</b>
контрольные работы	<b>9</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение. Предмет истории.</b>		<b>4</b>	
Тема 1.1 Предмет истории.	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Понятие истории. Историческое знание и историческое познание. Научные категории. Концепции исторического развития. Периодизация истории. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.	<b>2</b>	1
Тема 1.2 Понятие и типология цивилизаций.	<b>Практические занятия</b> 1. «Понятие и типология цивилизаций». Выполнение письменного задания.	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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.			
<b>Раздел 2. Древнейшая стадия истории человечества.</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1 Происхождение человека (антропогенез).	<b>Практические занятия.</b> 1. «Происхождение человека (антропогенез)». Выполнение письменного задания	<b>2</b>	
Тема 2.2 Развитие семьи.	<b>Практические занятия</b> 1. «Развитие семьи». Выполнение письменного задания.	<b>2</b>	

Тема 2.3 Политогенез (развитие государства).	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Политогенез (развитие государства)». Выполнение письменного задания.		
Тема 2.4 Цивилизации Древнего мира.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	1
	1.Цивилизации Древнего Востока. Взаимодействие человека и природы в древних обществах. Значение цивилизаций Древнего Востока и их культурного наследия для последующих эпох и мировой культуры. Цивилизации долин великих рек: Месопотамия, Древний Египет, Древняя Индия, Древний Китай. Восточная деспотия. Власть и общество, положение подданных. Доминирование традиции в жизни древневосточных обществ. Складывание первых мировой империй.	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.«Культурное наследие древних цивилизаций» - выполнение письменного задания.		
Тема 2.5 Античные цивилизации.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Античные цивилизации». Выполнение письменного задания.		
Тема 2.6 Культурное наследие древних цивилизаций.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Культурное наследие древних цивилизаций». Защита рефератов.		

<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></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.</p> <p>Основные формы первобытной религии.</p> <p>Отличия скотоводческих и земледельческих цивилизаций.</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>			
<b>Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b>		<b>18</b>	
Тема 3.1 Исламский мир в средние века	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>1. Выполнение письменного задания по теме</p>	2	2
Тема 3.2 Христианская Европа в средние века.	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>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.</p>	2	1
Тема 3.3	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	

Экономическое и политическое развитие Руси в IX-XII вв.	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 феодальной раздробленности. Княжества Древней Руси.		1
Тема3.4 Княжества Древней Руси	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Княжества Древней Руси». Заполнение сравнительной таблицы.		
Тема3.5 Монгольские завоевания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1.Образование Монгольской империи. Чингисхан. Поход Батыя на Русь. Ордынское владычество на Руси.		
Тема3.6 Немецко-шведская интервенция в XIII в.	<b>Практическая работа.</b>	2	
	1.«Немецко-шведская интервенция в XIII в.». Выполнение письменного задания		
Тема3.7 Ордынское владычество на Руси.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Ордынское владычество на Руси». Выполнение письменного задания.		
Тема3.8 Культура и быт Древней Руси.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Культура и быт Древней Руси». Защита презентаций.		
Тема3.9 Контрольная работа по теме: «Древняя Русь».	<b>Практические занятия</b>	2	
	Выполнение письменного задания по теме: «Древняя Русь».		



<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></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>Этапы развития цивилизации средневековой Европы.</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.</p> <p>Черты военно-политической деятельности первых христианских князей - Владимира и Ярослава Мудрого.</p>			
<b>Раздел 4. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII вв.</b>		<b>44</b>	
Тема 4.1. Новое время: понятие и цивилизация.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1.Реформация и контрреформация. Мартин Лютер. Жан Кальвин. Абсолютизм в Европе. Экономическое развитие Европы. Зарождение капиталистического уклада и разложение феодальных отношений. Мануфактура. Европейские революции в XVI-XVIII вв. Английская революция середины XVII века. Пуританизм и его течения - пресвитериане и индепенденты. Первые короли из династии Стюартов. Французская революция конца XVIII в. Критика абсолютизма.		1

	Созыв Генеральных штатов. Взятие Бастилии. Конституция 1791г. Якобинский клуб. Крушение монархии. Установление якобинской диктатуры. Политика Директории. Бонапартистский переворот 18-19 брюмера.		
Тема 4.2 Развитие культуры в новое время.	<b>Практические занятия</b> 1.«Развитие культуры в новое время». Защита презентаций.	2	
Тема 4.3 Реформы Ивана Грозного.	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	<b>Содержание учебного материала:</b> 1.А. Романов. Разрастание системы приказов. Работа Земских соборов и Боярской думы. Церковная реформа. Патриарх Никон. Правление Ф. Романова и Софьи.	2	1
Тема 4.6 «Бунташный век».	<b>Практические занятия</b> 1.«Бунташный век». Заполнение сравнительной таблицы.	2	
Тема 4.7	<b>Практические занятия</b>	2	

Русская культура в XIII-XVII вв.	1.«Русская культура в XIII-XVII вв.». Заполнение таблицы.		
Тема 4.8 Правление Петра I.	<b>Содержание учебного материала:</b> 1.Правление Петра I. Детство и юность. Военная реформа. Реформы органов власти и управления. Реформа сословного устройства. Церковная реформа. Реформа в области культуры и быта. Изменения в экономике. Итоги реформ. Оценки деятельности Петра I. Внешняя политика в эпоху правления Петра I. Азовские походы Петра. Северная война. Полтавская битва. Прутский поход. Итоги Северной войны.	2	1
Тема 4.9 Эпоха дворцовых переворотов.	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	<b>Содержание учебного материала:</b> 1.Политика "Просвещенного абсолютизма" Екатерины II. Уложенная комиссия. Укрепление сословного строя.	2	1
Тема 4. 11 Внешняя политика России во второй половине XVIII столетия.	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	<b>Практические занятия</b> 1.«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 развитие стран Запада во второй половине XVIII-XIX вв.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	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.		1
Тема 4.15. Политическое развитие западного мира в XIX в.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	1.Движение за реформы в Великобритании. У. Коббет. Демократизация избирательного права в США. Влияние американской демократии на Европу. Революции 1848-1849гг. Борьба за объединение Италии и Германии. Рост европейских колоний.		1
Тема 4.16. Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.	<b>Практические занятия.</b>	2	
	1.«Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.». Защита презентаций		
Тема 4.17.	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	

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

Тема 4.22. Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."	Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."	2	3
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</li> <li>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</li> <li>3. Выполнение домашних заданий по разделу 4.</li> </ol> <p><i>Тематика:</i></p> <p>Хронологические рамки эпохи "Нового времени". Основные причины реформации. Основные положения протестантизма. Контрреформация. Причины буржуазных революций. Цели реформ Ивана Грозного, их содержание. Значение деятельности Избранной Рады. Причины, основные события и итоги "Смутного времени". Правление Фёдора Алексеевича и Алексея Михайловича. Аппарат управления в Московском государстве во второй половине XVII в. Соборное уложение 1649г. Церковная реформа. Патриарх Никон. Аввакум. Раскол.</p> <p>Народные социальные движения второй половины XVII в.: причины, движущие силы и итоги. Народные социальные движения второй половины XVII в.: причины, движущие силы и итоги. Составление хронологической таблицы «Дворцовые перевороты».</p> <p>Реформы Екатерины II и их значение.</p> <p>Составление плана-конспекта «Внешняя политика Российской империи второй половины XVIII в.».</p> <p>Подготовка презентаций «Культура Западной Европы в XIX в.».</p> <p>Составление хронологической таблицы «Отечественная война 1812г.».</p> <p>Факторы формирования идеологии декабристов. «Северное» общество. «Южное» общество. Восстание декабристов.</p> <p>Составление хронологической таблицы «Крымская война».</p> <p>Содержание реформ.</p> <p>Подготовка презентаций «Золотой» век русской культуры.</p>			

<b>Раздел 5. От новой истории к новейшей.</b>		<b>26</b>	
Тема 5.1. Мир в 1900-1914 гг.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1. Становление индустриального общества. Новые явления в экономике, политике, идеологии. Возникновение финансового - промышленных групп. Реформизм в деятельности правительств. Изменения в структуре общества. Урбанизация. Миграция населения. основные характеристики индустриального строя. Научно-технический прогресс. Ведущие государства мира в начале XX в. (Великобритания, Германия, Франция, США). Общие и специфические черты экономического и политического развития. Международные отношения в 1900-1914гг. Территориальный раздел мира. Две тенденции в международной жизни начала XX в. Противостояние двух коалиций: Тройственного союза и Антанты. Гонка вооружений. Международные конференции в Гааге. Международная напряженность.		1
Тема 5.2 Революция 1905-1907 гг.	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1. Причины, характер, основные этапы и итоги. Рабочие выступления. Начало крестьянских выступлений. Выступления в армии и на флоте. П.П. Шмидт. Возникновение первых Советов. Декабрьское вооруженное восстание в Москве. Итоги и значение революционного кризиса. Третьеиюньская политическая система. III Государственная дума. Реформы П.А. Столыпина. Разрушение общины. Крестьянский поземельный банк. Переселенческая политика. Укрепление права частной собственности крестьян на землю. Национальная политика. Спад общественной активности.		1
Тема 5.3	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

Первая мировая война.	1.«Первая мировая война». Заполнение хронологической таблицы.		
Тема 5.4 Февральская революция 1917г.	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	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 <b>межвоенный период</b> 1918-1939 гг.	<b>Содержание учебного материала:</b> 1.Особенности послевоенной ситуации в экономике и политике Великобритании, Франции, США, Германии, Италии. Возникновение фашистской партии. Стабилизация Версальско-Вашингтонской системы. Соглашения в Локарно. Пакт Бриана-Келлога. Мировой экономический кризис 1929-1933гг. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта. Кризис Версальско- Вашингтонской системы. Политика "коллективной безопасности" в Европе. Мюнхенское соглашение. Секретные переговоры в Москве. Заключение советско-германского пакта о ненападении.	2	1
Тема 5.7	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	



Гражданская война.	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.		1
Тема 5.8 Образование СССР.	<b>Практические занятия</b> 1.«Образование СССР». Заполнение сравнительной таблицы.	2	
Тема 5.9  Формирования тоталитарного режима в СССР. И.В. Сталин.	<b>Содержание учебного материала:</b> 1.Политика репрессий: причины и последствия. Индустриализация. Крупнейшие стройки первых двух пятилеток. Создание основ военно-промышленного комплекса. Коллективизация. Раскулачивание. Статья "Головокружение от успехов". "Великий перелом" и общественная жизнь. Снижение жизненного уровня.	2	1
Тема 5.10. Внешняя политика СССР в 1930-е гг.	<b>Практические занятия</b> 1.«Внешняя политика СССР в 1930-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.	2	
Тема 5.11. Советская культура в 1920-30-е гг.	<b>Практические занятия</b> 1.«Советская культура в 1920-30-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.	2	
Тема 5.12 Вторая мировая война.	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	2 1	1

	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.«Периодизация Великой Отечественной войны». Заполнение таблицы.		
Тема 5.13. Великая Отечественная война.	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.«Великая Отечественная война». Работа с исторической картой.		
	<b>Контрольная работа по теме: "Великая Отечественная война".</b>	1	3
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1.Работа с конспектами, учебной и специальной исторической 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 5.</p> <p><i>Тематика:</i></p> <p>Специфика типа цивилизации, сложившегося в ведущих государствах Запада к началу XX в.</p> <p>Предпосылки, характер, движущие силы, особенности и значение первой русской революции.</p> <p>Столыпинская аграрная реформа.</p> <p>Особенности первой мировой войны.</p> <p>Противоречивость Версальско - Вашингтонской системы. Характерные черты мирового экономического кризиса 1929-1933 гг.</p> <p>Составление хронологической таблицы «Военный действия в ходе Гражданской войны».</p> <p>Принципы формирования СССР.</p> <p>Тоталитаризм. Политическое и экономическое развитие СССР в 1930-е гг.</p> <p>Составление плана-конспекта «Внешняя политика СССР в 1930-е гг.».</p> <p>Подготовка сообщений о деятелях советской культуры в 1920-1930-е гг.</p> <p>Международная обстановка перед началом второй мировой войны. Основные сражения войны.</p>			
<b>Раздел 6. Соревнование социальных систем. Современный мир.</b>		<b>12</b>	
Тема 6.1	<b>Практические занятия.</b>	2	

Послевоенное советское общество.	1.«Послевоенное советское общество». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 6.2 СССР в 1950-1970-е гг.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«СССР в 1950-1970-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 6.3 «Перестройка» в СССР.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Перестройка» в СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 6.4 Распад СССР.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Распад СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.		
Тема 6.5 Экономические реформы 1990-х годов в России.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Экономические реформы 1990-х годов в России». Заполнение таблицы на основе текста учебника.		
Тема 6.6 Культура в новой России.	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.«Культура в новой России». Защита проектов.		

<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		
1. Работа с конспектами, учебной и специальной исторической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.		
3. Выполнение домашних заданий по разделу 5.		
<i>Тематика</i>		
Основные направления внутреннего развития СССР в послевоенные годы.		
Экономические реформы Н.С. Хрущева. Социально-экономическая политика СССР при Л.И. Брежнев.		
Политика "разрядки". Духовная жизнь в СССР в 1960-180-е гг.		
Экономические реформы в годы "перестройки".		
Причины распада СССР.		
Социально -экономические реформы 1990-х гг.		
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>1</b>
<b>Всего</b>		<b>117</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины 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. Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. – М., 2015.
2. Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. – М., 2017.
3. Артемов В.в., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – 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. Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. – М., 2015.
7. Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2015.
8. Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2017.
9. Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А. Мельникова, В. Я. Петрухин. – М., 2014.
10. Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В. Зеленев, Д. Бренденберг. – М., 2014.

11. Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост. Э.Актон, У. Г. Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2014.
  12. Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. –М., 2016.
  13. Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. –М., 2015.
  14. Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2015.
  15. Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. – М., 2015.
19. Самыгин, С.И. История: учебник. - М.: Кнорус, 2017. - 312 с.

#### Дополнительные источники:

1. Аксенова, Г.В. Русские полководцы.: М.: ООО "Издательство Астрель": ООО "Издательство АСТ", 2016.
2. Брикнер, А.Г. Иллюстрированная история Петра Великого.: М.: Эксмо, 2016.
3. Брюшинкин, В.Н., Гальцов В.И., Кретинин Г.В. Очерки истории Восточной Пруссии. [Текст]: Калининград: ФГУИПП "Янтарный сказ", 2016.

#### Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

#### Интернет – ресурсы:

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www.hist.msu.ru/ER/Text/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Text/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

[www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).

**[www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library)**

[www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной лите-ратуры 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](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).

[www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).

[www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).

[www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).

[old-rus-maps.ru](http://old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).

[www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

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

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

[www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).

[www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

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

[www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).

[www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России).

[www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

[www.liber.rsuh.ru](http://www.liber.rsuh.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).

[www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).

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

[www.temples.ru](http://www.temples.ru) (Проект «Храмы России»).

[www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

[www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

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

[www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий).

[www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).

[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).

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

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

[www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).

[www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).

[www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова).

[www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур Deja Vu).

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

Уроки-диспуты, семинары, «мозговой штурм», ролевые игры, деловые игры, уроки-инсценировки, мультимедийные презентации с использованием



различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, 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.

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Введение.</b>	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории.	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
<b>Древнейшая стадия истории человечества.</b>	Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества.  Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты).  Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община», «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы»,	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>  <i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>

	<p>«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>Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.</p>	
<p><b>Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b></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;</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>

объяснение причин ее возвышения и упадка.

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

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

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

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

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

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

Объяснение термина *каролингское возрождение*.

Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.

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

«сеньор», «рыцарь», «вассал».

Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма.

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

	<p>и Португалии, гуситских войнах.</p> <p>Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе.</p> <p>Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.</p> <p>Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты».</p> <p>Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений).</p> <p>Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества.</p>	
<p><b>Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках</b></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><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, рефератов.</i></p>

Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.

Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».

Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве.

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 Османской империи, Китая и Японии.



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

Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.

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

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

Составление характеристик деятелей Просвещения.

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

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

Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США.

Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.

	Составление характеристик деятелей Французской революций.	
<b>От Новой истории к Новейшей</b>	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз».</p> <p>Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран.</p> <p>Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».</p> <p>Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран.</p> <p>Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.</p> <p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века.</p> <p>Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата).</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, рубежного контроля.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, рефератов.</i></p>

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  
русской культуры начала XX  
века: творчества выдающихся  
деятели 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  
взаимобусловленности.

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,  
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,

	<p>диспута).</p> <p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения.</p> <p>Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.</p> <p>Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий.</p>	
<p><b>Мир во второй половине XX — начале XXI века.</b></p>	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН.</p> <p>Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков.</p> <p>Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий.</p> <p>Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).</p> <p>Представление обзора</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, тестов.</i></p>

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.

**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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «Английский язык» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «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: Невинская Н.Н., преподаватель английского языка ГАУ КО  
ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр..</b>
<b>9.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Английский язык**

### **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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

Содержание программы учебной дисциплины «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 учебной дисциплины 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

недостаточ-

ность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируе-

мые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Основное содержание учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	113
контрольные работы	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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
<p><b>Тема 1.</b></p> <p>Введение Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</p> <p>Описание человека Семья и семейные отношения, домашние обязанности.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>7</b></p>	
	<p><b>Практические занятия:</b></p>		
	<p>1.Введение. Цели и задачи изучения учебной дисциплины «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.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
	<p>2.Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>3.Глагол to be Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) <b>Общение с друзьями.</b></p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>4.Настоящее простое время. Семья и семейные отношения, домашние</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	

	обязанности.		
<b>Самостоятельная работа теме 1.</b>			
Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др. Составить сообщение Повторение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.			
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	<b>Практические занятия:</b>		
	1. Структура There is/ There are/ Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2
	2. Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 2.</b>			
Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др. Чтение и перевод текста Составить сообщение Повторение лексико-грамматического материала.			
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Распорядок дня	<b>Практические занятия:</b>		

студента колледжа	1.Числительные количественные и порядковые.	2	2
	2.Распорядок дня студента колледжа	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 3.</b>			
<p>Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.  Составить сообщение по теме  Повторение лексико-грамматического материала.  Выполнение упражнений.</p>			
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	<b>Практические занятия</b>		
	1.Имя существительное. Предлоги места и направления	2	
	2.Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 4.</b>			
<p>Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.  Повторение лексико-грамматического материала.  Выполнение упражнений.</p>			
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Хобби, досуг.	<b>Практические занятия:</b>		
	1.Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).	2	2
	2.Хобби. Досуг Чтение текста	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 5.</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.</li> <li>- Индивидуальные проекты: Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.</li> </ul>			
<b>Тема 6</b>  Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	1.Специальные вопросы.	2	2
	2.Наречия и предлоги направления. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.	2	2
	1. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	2	2
	2. Калининград	2	2
	3. Калининград	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 6.</b>			

<p>Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.  Повторение лексико-грамматического материала.  Выполнение упражнений  Подготовка индивидуальных проектов:  Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).  Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.</p>			
<p><b>Тема 7</b>   Еда, способы приготовления пищи, традиции питания</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>8</b>	
	<p><b>Практические занятия:</b></p>		
	<p>1. Существительные исчисляемые и неисчисляемые.</p>	2	2
	<p>2. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.</p>	2	2
	<p>3. Еда. Традиции еды.</p>	2	2
	<p>4. Еда в Британии.</p>	2	2
<p><b>Самостоятельная работа по теме 7.</b></p> <p>Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.   Составить сообщение по теме   Повторение лексико-грамматического материала.   Выполнение упражнений.</p>			

<b>Тема 8</b>  <b>Покупки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	1. Местоимение. Местоимения неопределенные.	2	2
	2. Магазины, товары, совершение покупок.	2	2
	3. Текст «Что предлагают Магазины»	2	2
	4. Магазины, товары, совершение покупок.	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 8.</b>			
<p>Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.</p> <p>Составить сообщение по теме</p> <p>Повторение лексико-грамматического материала.</p> <p>Выполнение упражнений.</p>			
<b>Тема 9</b>  Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	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	2	2	
<b>Самостоятельная работа по теме 9.</b>				
Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.				
Повторение лексико-грамматического материала.				
Выполнение упражнений.				
<b>Тема 10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
Экскурсии и путешествия.	<b>Практические занятия:</b>			
	1. Настоящее продолженное время. Конструкция To be going to do smth.	2		2
	2. Экскурсии и путешествия.	2		2
<b>Самостоятельная работа по теме 10.</b>				
Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.				
Подготовка туристического маршрута				
Составить сообщение по теме				
Повторение лексико-грамматического материала.				
<b>Тема 11</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>		
Россия, ее	<b>Практические занятия:</b>			

национальные символы, государственное и политическое устройство.	1. Простое прошедшее время	2	2
	2. Москва - столица России	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 устр. ойство	2	2
	6. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 11.</b>			
Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.			
Подготовка туристического маршрута			
Составить сообщение по теме			
Повторение лексико-грамматического материала.			
Выполнение упражнений.			
<b>Тема 12</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Англоговорящие страны, географическое	<b>Практические занятия:</b>		
	1. Страдательный залог.	2	

положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	2.Великобритания, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.	2	2
	Артикли с географическими названиями Англоговорящие страны.	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 12.</b>  Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.  Подготовка туристического маршрута  Составить сообщение по теме  Повторение лексико-грамматического материала.  Выполнение упражнений			
<b>Тема 13</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Город</b>	<b>Практические занятия:</b>		

Научно-технический прогресс.	1.Герундий Город. Преимущества и недостатки.	2	2
	<b>Контрольная работа</b>	2	3
<b>Тема 14</b> Олимпийское движение. Искусство, культура.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		
	1.Настоящее и прошедшее совершенное время	2	2
	2.Олимпийское движение.	2	2
	3.Модальные глаголы Искусство, культура	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме14.</b>			
Подготовка к презентации проекта			
Составить сообщение по теме			
Повторение лексико-грамматического материала.			
Выполнение упражнений.			
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 15</b> Достижения и инновации в области естественных наук.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	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
<b>Самостоятельная работа обучающихся по теме 15.</b>			
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.			
<b>Тема 16</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
Физические и природные явления.  Экологические проблемы. Защита окружающей среды.	<b>Практические занятия:</b>		
	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
<b>Самостоятельная работа по теме 16.</b>			
Составить сообщение по теме			

Повторение лексико-грамматического материала.			
Выполнение упражнений.			
Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.			
<b>Тема 17</b>  Безопасность жизнедеятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Безопасность жизнедеятельности.	2	2
	2. Безопасность жизнедеятельности	2	2
<b>Тема 18</b>  Участие в отраслевых выставках.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	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

	6. Индивидуальные проекты. 7. Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».	2	2
<b>Самостоятельная работа по теме 18.</b>			
Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др.			
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).			
Индивидуальные проекты: Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?»			
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>117</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины 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**

Для студентов

Основная литература

1. Голубев, А.П. Английский язык (18-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 336 с.
2. Безкоровайная, Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017- 256 с.

Дополнительная литература

1. Безкоровайная, Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 256 с.
2. А.С. Восковская , Т. А. Карпова Английский язык – Феникс, 2016г.
3. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗОВ. Учебное пособие.-М.: Феникс,2016.



4. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. 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
6. 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
7. 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
8. 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
9. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2017

#### Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 16.07.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Интернет-ресурсы

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
4. [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

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

Имитационные ситуативные задания, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, аналитические упражнения, коллективные решения творческих задач, мини-лекции, просмотр и обсуждение видеофильмов, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины.

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

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

<b>Содержание обучения</b>	<b>Содержание обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Аудирование	Выделять наиболее существенные элементы сообщения.  Извлекать необходимую информацию.  Отделять объективную информацию	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцирован

	<p>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/уиденного</p>	<p>ных самостоятельных работ</p>
<p>Говорение: монологическая речь</p>	<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>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</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>	
<p>диалогическая речь</p>	<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</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>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>	
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</p>	Экспертная оценка результатов контрольных,

	<p>к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>	<p>практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
ознакомительное	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему</p>	
изучающее	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>	
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил).</p> <p>Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,</p>



	<p>синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, plump, big, но не fat при описании чужой внешности; broad/wide avenue, но broad shoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, гут, piano, laptop, computer и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)</p>	<p>дифференцированных самостоятельных работ</p>
--	--	---

<p>Грамматическое навыки</p>	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.);</li> <li>• различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).</li> </ul> <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>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
----------------------------------	---	--

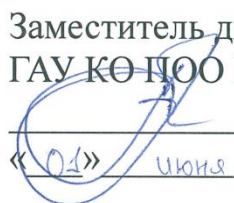
	<p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his — he's и др.).</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения <b>между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов</b></p>	
<p>Орфографические навыки</p>	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и пунктуации в речи.</p> <p>Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка.</p> <p>Проверять написание и перенос слов по словарю</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Произносительные</p>	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать</p>	<p>Экспертная оценка</p>

<p>навыки</p>	<p>слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний.</p> <p>Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p> <p>Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>	<p>результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Специальные навыки</p>	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет.</p> <p>Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, 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**

Заместитель директора  
ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИНФОРМАТИКА**  
**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

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 естественнонаучного профиля.

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 № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>4</b>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>8</b>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>18</b>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ СВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>22</b>

## **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 естественнонаучного профиля.

**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 118 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

**Промежуточная аттестация 18 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>100</b>
контрольные работы	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика» (технический профиль)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Информационная деятельность человека</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Информационное общество.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<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	
	<u>2.Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества.</u>	2	
	<u>3.Образовательные информационные ресурсы. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности</u>	2	

	(специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).		
	4.Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Стоимостные характеристики информационной деятельности. <u>Лицензионное программное обеспечение.</u> Открытые лицензии.	2	
	5.Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). <u>Портал государственных услуг.</u> Госуслуги и электронное правительство.	2	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу1:</b></p> <p>Выполнение проекта «Схема: история развития информационного общества».</p> <p>Составить список ссылок на ресурсы, имеющие непосредственное отношение к подготовке по специальности</p> <p>Выполнение проектного задания «Доклад: Новая экономика – экономика, основанная на информации и знаниях».</p> <p>Проектное задание: «Доклад: «Блез Паскаль и Вильгельм Лейбниц – создатели первых вычислительных машин».</p>			

<p>Проектное задание: «Доклад: «Первый компьютерщик – Чарльз Бэббидж, первая программистка – Ада Байрон (Лавлейс)»».</p> <p>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».</p>		
<p><b>Раздел 2. Информация и информационные процессы</b></p>		<b>26</b>
<p><b>Тема 2.1. Представление и обработка информации</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>8</b>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	
	<p><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.</p>	2
	<p><u>2. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической информации</u></p>	2
	<p><u>3. Дискретное (цифровое) представление звуковой информации и видеоинформации.</u></p>	2



	<u>4.Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.</u>	2	
<b>Тема 2.2.</b> Алгоритмизация и программирование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<u>1.Принципы обработки информации компьютером.</u> Программный принцип работы компьютера. <u>Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы.</u>	2	
	<u>2.Алгоритмы и способы их описания.</u> Решение простейшего алгоритма.	2	
	<u>3. Алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел.</u>	2	
	<u>4. Алгоритмы нахождения сумм (или произведений) из двух, трех, четырех заданных чисел.</u>	2	
	<u>5. Алгоритмы работы с элементами массива</u>	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	

	Работа над проектным заданием		
<b>Тема 2.3.</b> Компьютерные модели. Файловая система	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <u>Примеры компьютерных моделей различных процессов.</u> Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.	2	
	2.Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. <u>Архив информации.</u> Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	2	
	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, передаче.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	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. <b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу2:</b>			

<p>Опишите табличную модель данных на примере расписания занятий.</p> <p>Проектное задание: «Создайте структурную схему алгоритма поиска среднего роста студентов группы, минимального и максимального значений роста студентов».</p> <p>Проектное задание: Подготовить реферат по истории развития языков программирования «Языки программирования: время, открытия, люди».</p> <p>Проектное задание «Доклад: Автоматизированные системы управления на предприятиях индустрии гостеприимства».</p>		
<b>Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>		<b>14</b>
<b>Тема 3.1. Архитектура компьютеров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	<u>1.Архитектура компьютеров.</u> Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Виды программного обеспечения компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру.	2
	<u>2.Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях.</u> <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	2

	профессиональной деятельности.		
	3. <u>Операционная система.</u> Графический интерфейс пользователя.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Компьютерные сети.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <u>Объединение компьютеров в локальную сеть.</u> Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	2	
	2. <u>Разграничение прав доступа в сети,</u> общее дисковое пространство в локальной сети.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3.</b> Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.  Защита информации, антивирусная защита	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <u>Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.</u> Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности	<b>2</b>	
	2. <u>Защита информации, антивирусная защита.</u>	2	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
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».		
<b>Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>		<b>34</b>
<b>Тема 4.1.</b> Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	1. <u>Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.</u>	2
	<u>2.Использование систем проверки орфографии и грамматики.</u>	2
	3.Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).	2
	4.Программы – переводчики. Возможности систем распознавания текстов.	2
	5.Гипертекстовое представление информации.	2
<b>Тема 4.2.</b> Возможности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>

динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.	<b>Практические занятия</b>		
	<u>1.Электронные таблицы (табличный процессор). Назначение и основные функции. Ячейка, абсолютная и относительная адресации ячеек. Ввод и редактирование данных (чисел, формул и текста).</u>	2	
	<u>2.Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.</u>	2	
	<u>3.Мастер функций. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).</u>	2	
	<u>4.Построение диаграмм. Средства графического представления статистических данных – деловая графика.</u>	2	
	<u>5. Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.</u>	2	
<b>Тема 4.3.</b> Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<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</u>	2	

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.	ресурсов, образовательные специализированные порталы.		
	<b>2.Организация баз данных.</b> Структура базы данных. Типы данных. Заполнение полей баз данных.	2	
	<b>3.Возможности систем управления базами данных.</b> Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. <b>Контрольная работа</b>	2	
<b>Тема 4.4.</b> Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<u>1.Создание графических и мультимедийных объектов.</u> Оформление электронных публикаций.	2	
	<u>2.Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.</u>	2	
	<u>3.Настройка презентации.</u> Использование презентационного оборудования.	2	

	<u>4. Знакомство с электронными гипертекстовыми книгами, электронными учебниками и журналами.</u>	2	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 4:</b>			
<p>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».</p> <p>Проектное задание: «Мой интернет-магазин»</p> <p>Проектное задание: «Доклад: Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов».</p> <p>Проектное задание: «Доклад: Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения».</p> <p>Проектное задание: «Создание презентации о швейном предприятии».</p>			
<b>Раздел 5. Телекоммуникационные технологии</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<u>1. Браузер.</u> Примеры работы с Интернет-магазином. Поиск информации с использованием компьютера. Пример поиска	2	



технологий.	информации на государственных образовательных порталах.		
	<u>2.Поисковые системы.</u> Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.	2	
	<u>3.Передача информации между компьютерами.</u> Проводная и беспроводная связь. Провайдер. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных.	2	
	<u>4.Электронная почта и формирование адресной книги.</u>	2	
<b>Тема 5.2.</b> Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<u>1.Примеры сетевых информационных систем</u> для различных направлений проф. деятельности (социальные сети, интернет-СМИ, дистанционное обучение и тестирование, сетевые конференции и форумы и пр.).	2	
	<u>2.Использование тестирующих систем в учебной деятельности</u> в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.	2	
<b>Тема 5.3.</b> Примеры сетевых	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		

информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	<u>1.Методы и средства создания и сопровождения новостной ленты интернет-газеты (на примере раздела сайта образовательной организации).</u> <u>2.Методы и средства создания и сопровождения сайта эл. журнала.</u>	2	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 5:</b></p> <p>Проектное задание: «Создание web-страницы с помощью языка разметки гипертекста HTML».</p> <p>Проектное задание: «Пройдите онлайн-тестирование на сайтах abiturcenter.ru, ege.sdangia.ru».</p> <p>Проектное задание: «Найдите новости о последних достижениях в области информационных технологий».</p> <p>Проектное задание: «Создание резюме: ищу работу».</p> <p>Проектное задание: «Зарегистрируйтесь и примите участие на форуме «Информационные технологии в образовании» на сайте <a href="http://pedsovet.org/forum/">http://pedsovet.org/forum/</a>».</p>			
<b>Всего:</b>		<b>100</b>	
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
1. Информационная деятельность человека.		2	
2. Информация и информационные процессы.		2	
3. Архитектура компьютеров. Многообразие компьютеров.		2	

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.	2	
5. Телекоммуникационные технологии.	2	
6. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>118</b>	

### 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

Для студентов:

#### Основная литература

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. – 384 с.
2. Цветкова М.С. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей (5-е изд.) учеб. Пособие. - М.: Издательский центр "Академия", 2019 - 240 с.
3. Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017
4. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2017
5. 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
6. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .– М., 2017

#### Дополнительная

1. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ [Текст]. Базовый уровень: учебник для 10 класса, М. БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014.
2. Н.Д. Угринович, Л.Л. Босова, Н.И. Михайлова. [Текст] Практикум по информатике и информационным технологиям. Учебное пособие для общеобразовательных учреждений. – М. БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014.
3. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ [Текст]: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014

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 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».

3.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".

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).

5.Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.

6.Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013

7.Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2016

8.Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусков Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. – М.: 2016

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. [www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. [www.lms.iite.unesco.org](http://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](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. [www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. [www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. [www.freeschool.altlinux.ru](http://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 ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

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><b>1. Введение.</b> <b>Информационная деятельность человека</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</li> <li>• 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.</li> <li>• Приведение примеров информационных ресурсы общества, образовательных информационных ресурсов.</li> <li>• Работа с программным обеспечением, инсталляция программного обеспечения (в соответствии с направлением профессиональной деятельности)</li> <li>• Умение определять стоимостные характеристики информационной деятельности.</li> </ul>	<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"> <li>• Организовывать обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.</li> </ul>	
<b>2. Информация и информационные процессы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Умение представлять текстовую, графическую, звуковую информацию в цифровом виде.</li> <li>• Умение представлять числовую информацию в различных системах счисления</li> <li>• Умение работать с алгоритмами, их описывать, разбивать задачу на отдельные логические элементы</li> <li>• Умение анализировать программный код и пользование основными операторами языка программирования высокого уровня</li> <li>• Проведение исследования на основе готовой компьютерной модели</li> <li>• Умение производить расчет объемов информации</li> </ul>	<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>
<b>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с основными устройствами ПК, знание их назначений и характеристик</li> <li>• Умение пользоваться разными внешними устройствами ПК, подключать и настраивать их</li> <li>• Умение пользоваться различными видами ПО используемого в различных направлениях профессиональной деятельности</li> <li>• Умение работать в операционной системе, знание ее основных объектов</li> <li>• Производство подключения</li> </ul>	<i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации,</i>

	<p>компьютера к локальной и глобальной сети.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Умение защищать информацию, пользоваться программами антивирусной защиты.</li> <li>• Пользование комплексом профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места</li> </ul>	<p><i>компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>
<p><b>4. Технология создания и преобразования информационных объектов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пользование системами проверки орфографии</li> <li>• Умение верстки текста и создание компьютерных публикаций</li> <li>• Умение пользование шаблонами текстового редактора</li> <li>• Умение пользоваться основными возможностями электронных таблиц,</li> <li>• Умение пользоваться основными возможностями презентационных программ</li> <li>• Умение работы в программах АСУ и компьютерного черчения.</li> <li>• Пользование программами видео и аудиомонтажа</li> <li>• Умение пользования основными функциями БД</li> <li>• Умение работы с архивами и программами-архиваторами</li> </ul>	<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><b>5. Телекоммуникационные технологии</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Представление возможностей технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.</li> <li>• Умение настройки интернет-браузеров, пользование интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-</li> </ul>	<p><i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с</i></p>

	<p>библиотекой и пр.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Умение искать информацию с использованием компьютера.</li> <li>• Пользование программными поисковыми сервисами</li> <li>• Умение использования ключевых слов, фраз для поиска информации, знание комбинаций условия поиска.</li> <li>• Умение подключать модем.</li> <li>• Пользование ящика электронной почты и настройка его параметров, формирование адресной книги.</li> <li>• Представление о средствах создания и сопровождения сайта.</li> <li>• Умение использования средств общения в реальном времени в интернете</li> </ul>	<p><i>оформлением 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

  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Обществознание» 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:

Шаляпина С.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 года

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>
<b>16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Обществознание

### 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

- Характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- Анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями.;
- Объяснять: причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи систем и элементов общества);
- Раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- Осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах(текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд ); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- Оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности.
- Формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- Подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- Применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

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

- Биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- Тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов;
- Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **• Личностных:**

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

— российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

— гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;



— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

— готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

— ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• **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;

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

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

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

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

**• предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

аудиторная обязательная нагрузка -108 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
практические занятия	54
контрольные работы	3
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	3	4	5
<b>Раздел 1. Человек и общество</b>		<b>12</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Тема 1.1.</b> Понятие общества. Общество как сложная динамическая система.	<u>Общество как динамическая система.</u> Основные сферы жизни общества, их взаимодействие. Общество и природа. Общество и культура (вторая природа). Важнейшие институты общества. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.		1
<b>Тема 1.2.</b> Общество - сложная динамическая система. Основные	<u>Общество, страна, государство.</u> Общество в узком и широком смысле. Общество как социальная организация страны. Основные признаки общества. Взаимосвязь четырех сфер общества. Взаимосвязь, взаимоотношение общества и природы. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Глобальные экологические проблемы. Природные бедствия.	2	1

институты общества.	<p>Развитие культуры. Новаторство, традиции в культуре. Феномен «Второй природы».</p> <p>Культура материальная. Проблема сохранения культурного наследия.</p> <p>Законодательство об охране памятников и культуры.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b></p> <p>Природа и человек. Деятельность - способ существования людей</p>	<p>1. <u>Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции.</u> Цель и смысл жизни человека. Науки о человеке. Природа как предпосылка выделения человека и общества. Широкое и узкое значение природы. Влияние научно-технического прогресса на природу. Понятие антропогенных нагрузок. Опасность неконтролируемого изменения окружающей среды.</p>	2	1
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. <u>Составление таблицы «Взгляды на происхождение человека» (теории).</u> Создание схемы «Происхождение человека». Характеристика основных институтов общества.		
	2. <u>Создание таблицы «Типы мировоззрения» с описанием.</u>	2	
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>3. <u>Составление схемы «Потребности человека»</u> схема по Маслоу. Создание схемы «Общественные отношения». Создание схемы «Функции общества»</p>	2	

<b>Раздел № 2 «Духовная культура человека и общества»</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
Духовная культура человека и общества.	1. <u>Традиции и новаторство в культуре. Формы и разновидности культуры: народная, массовая, элитарная.</u> Диалог культур. Проблемы современной отечественной культуры. Происхождение слова «культура» и его значение. Материальная и нематериальная культур, ее состав и структура. Элементы культуры и культурный комплекс. Этикет, его происхождение и правила. Культурное наследие и культурные универсалии. Роль культурного наследия в сохранении и развитии культуры. Культурное наследие в России, проблемы его сохранения. Культурные ценности. Гуманизм. Патриотизм. Гражданственность.		1
<b>Тема 2.2.</b> Наука и образование в современном мире	1. <u>Основная задача и исторические формы образования.</u> Приемы обучения, предметы и формы усвоения знаний школьниками. Государственное и частное образование, школьное и домашнее. Общее и специальное образование. Роль науки в современном обществе. Сочетание научной и педагогической функции в университете. Научное исследование и академические институты. Классификация наук. Школа как способ приобщения к основам науки. Структура, функции, история и формы высшего образования. Зарождение и развитие университетов. История академий.	2	1,3

	Тестирование.		
<b>Тема 2.3.</b> Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	1. <u>Категория морали. Становление нравственного в человеке.</u> Этика ненасилия. Особенности религии и религиозного мышления. Многообразие религий. Мировые религии: буддизм, христианство, ислам. Роль религий в современном мире. Различные определения религии; ее значение и роль в обществе. Тотемизм, фетишизм, анимизм. Мировые религии: христианство, ислам, буддизм. Вера и верования. Миф и мифология. Культ и символ как важные элементы религии. Религиозные обряды и типы жертвоприношений. Культ предков и традиция уважения родителей. Верование в мировых религиях.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. <u>Создание схемы: «Искусство, виды искусства».</u> Создание схемы: «Функции искусства». Различные трактовки искусства. Структура и состав изобразительного искусства. Субъекты художественной культуры. Критерии произведений искусства. «Свободные искусства».	2	
	2. <u>Составление таблицы «Формы культуры»</u> и «Функции культуры»	2	
3. <u>Составление таблицы «Мировые религии».</u> Составление таблицы «Религии, ее виды и функции».	2		

	<b>Контрольная работа по теме: «Духовная культура человека и общества»</b>	2	2
<b>Раздел №3 «Экономика»</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Экономика и экономическая наука. Экономические системы.	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1. <u>Что изучает экономическая наука.</u> Экономика и экономическая деятельность. Измерители экономической деятельности. Экономическая система.	2	1
<b>Тема 3.2.</b> Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.	1. <u>Спрос и предложение. Виды рынков.</u> Рыночные отношения в современной экономике. Совершенная и несовершенная конкуренция. Антимонопольное законодательство	2	1
<b>Тема 3.3.</b> Функции государства в экономике. Понятия ВВП. Экономический рост и развитие.	1. <u>Понятие экономического роста.</u> ВВП, факторы экономического роста - интенсивные и экстенсивные, экономическое развитие, его измерители, экономический цикл Экономика предприятия. Факторы производства и факторные доходы. Экономические и бухгалтерские издержки и прибыль. Постоянные и переменные издержки. Основные источники финансирования бизнеса.	2	1,2
<b>Тема 3.4.</b> Слагаемые успеха в бизнесе. Основы менеджмента и маркетинга.	1. <u>Предпринимательские правоотношения. Организационные формы предпринимательства.</u> Экономическая политика Российской Федерации. Организационно-правовые формы и правовой режим предпринимательской деятельности. Основные принципы	2	1



	менеджмента. Основы маркетинга, его принципы. Источники финансирования. Банковская система. Банковский кредит.		
<b>Тема 3.5.</b> Основные проблемы экономики в России. Элементы международной экономики.	<u>1.Роль государства в экономике. Особенности современной экономики России.</u> Общественные блага. Внешние факторы. Механизмы государственного регулирования рыночной экономики. Монетарная и фискальная политика государства. Мировая экономика. Государственная политика в области международной торговли. Тарифные и нетарифные методы регулирования. Глобальные экономические системы.	2	1
<b>Тема 3.6.</b> Рынок труда и безработица. Основные доходы и расходы семьи.	<u>1.Основы денежной и бюджетной политики государства. Финансы. Банковская система.</u> Роль ЦБ в банковской системе РФ. Финансовые институты. Виды, причины, последствия инфляции.  Рынок труда. Заработная плата. Прожиточный минимум. Государственная политика в области занятости. Безработица, ее виды.	2	1
<b>Тема 7.7.</b> Защита прав потребителя.	<u>1.«Защита прав потребителя» - закон.</u> Рациональное поведение производителя. Рациональное поведение потребителя. Налоговая система в РФ. Виды налогов.	2	1

<b>Тема 3.8.</b> Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.	<u>1.Мировая экономика. Государственная политика в области международной торговли. Тарифные и нетарифные методы регулирования. Глобальные экономические системы.</u>	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. <u>Создание схемы « Экономика – система общественного производства».</u>	2	
	2. <u>Создание схемы «Условия возникновения рынка». Создание схемы «Функции рынка»</u>	2	
	3. <u>Составление таблицы «Спрос и предложение». Создание схемы «Черты конкуренции».</u>	2	
	4. <u>Создание схемы « Экономическая деятельность».</u> Создание схемы «Экономическая культура». Создание схемы «Банковские услуги»	2	
	<b>Контрольная работа по теме «Экономика»</b>	2	2
<b>Раздел № 4 «Социальные отношения»</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<p><b>Тема 4.1.</b></p> <p>Социальные отношения. Социальная роль и стратификация.</p>	<p>1. <u>Социальная структура как анатомический скелет общества.</u> Статус как ячейка в социальной структуре общества. Взаимосвязь статуса и роли. Влияние социального положения на поведение и образ жизни человека. Определение и значение социальной группы, ее влияние на поведение человека. Статусные символы и знаки отличия. Социальная стратификация и социальное неравенство. Понятие о социальной страте и критерии ее выделения. Социальное расслоение и дифференциация. Поляризация общества и имущественные различия людей. Классы как основы стратификации общества. Историческое происхождение и типология классов Российская интеллигенция и /средний класс.</p>		1
<p><b>Тема 4.2.</b></p> <p>Социальные нормы и отклоняющееся поведение. Конфликты.</p>	<p>1. <u>Отношения между разными национальностями внутри одного государства.</u> <u>Отношения между разными нациями – государствами.</u> Отношения между национальным большинством и национальными меньшинствами. Мирные и военные формы взаимодействия народов. Формирование многонационального государства. Этноцентризм и национальная нетерпимость. История этнических конфликтов, причины их возникновения и современные проявления. Социальные отношения и взаимодействия. Социальный конфликт. Неравенство, богатство и бедность. Социальные аспекты труда. Социальные нормы. Социальный контроль. Отклоняющееся (девиантное) поведение. Пути борьбы с преступлениями.</p>	2	1

<p><b>Тема 4.3.</b></p> <p>Молодежь - социальная группа. Особенности молодежной политики в РФ.</p>	<p>1. <u>Социальные процессы в современной России.</u> Молодежь как социальная группа. Развитие социальных ролей в юношеском возрасте. Молодежная субкультура.</p>	<p>2</p>	<p>1,3</p>
<p><b>Тема 4.4.</b></p> <p>Семья малая социальная группа. Семья и брак.</p>	<p>1. <u>Семья как фундаментальный институт общества и малая группа.</u> Жизненный цикл семья. Эволюция форм земли. Удовлетворенность браком. Причины, повод и мотивы развода. Последствия развода, его социальная роль.</p>	<p>2</p>	<p>1,3</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>8</b></p>	
	<p>1. <u>Описание видов социальных норм</u> (привести примеры). Охарактеризовать причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Создание схемы «Социальная мобильность». Создание схемы: «Виды санкций».</p>	<p>2</p>	
	<p>2. Составить схему «Функции семьи».</p>	<p>2</p>	
<p>3. <u>Изучение Семейного кодекса РФ</u> (понятия семейных правоотношений, порядок и условия заключения брака, права и обязанности супругов). Создание схемы «Этапы жизненного цикла семьи».</p>	<p>2</p>		

	4. <u>Изучение Семейного кодекса РФ</u> (брачный договор, правовые отношения родителей и детей). Создание схемы «Семейная политика»	2	
<b>Раздел № 5 «Политика»</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.	1. <u>Формы проявления влияния</u> : сила, власть и авторитет. Становление власти в качестве политического института общества. Разделение властей. Властные отношения и социальная иерархия. Борьба за власть.		1
<b>Тема 5.2.</b>	1. <u>Структура и функции политической системы</u> . Государство в политической системе. Политические режимы. Определение политической системы общества. Общие признаки государства. Коррупция. Сепаратизм. Демократия. Экстремизм. Терроризм. Понятие и значение суверенитета. Внешние и внутренние функции государства. Причины и условия появления государства. Виды монополии государства: общие и частные. Сущность и классификация политических режимов. Характеристика и исторические формы авторитаризма. Природа и сущность диктатуры. Происхождение и особенности парламентского режима.	2	1

	Парламент как защитник демократических свобод. И борьба за его учреждение. Структура парламента.		
<b>Тема 5.3.</b> Выборы и политические партии в РФ. Участие гражданина в политической жизни.	1. <u>Признаки гражданского общества. История развития и сущность гражданского общества.</u> Избирательное право и его происхождение. Борьба за гражданские права. Понятие о правовом государстве и история его становления. Признаки правового государства. Черты тоталитарного государства.  Избирательная система. Типы избирательных систем. Многопартийность и партийные системы.  Голосование как форма участия граждан в политической жизни страны. Составные части процедуры голосования. Активность электората. Политические предпочтения людей. Электорат политических партий России. Конкуренция политических партий за электорат. Роль референдума в политической жизни.	2	1,3
	<b>Практические работы</b>	6	

	1. <u>Создание схемы «Власть и ее виды».</u> Создание схемы: «Коррупция» (формы и условия существования)	2	
	2. <u>Избирательное право в Российской Федерации.</u> Изучение Конституции РФ. Составление таблицы «Признаки демократии». Создание схемы «Выборы».	2	
	3. <u>Роль средств массовой информации в политической жизни общества и законодательное регулирование</u> (изучение законов в РФ). СМИ об основных условиях существования коррупции.	2	
<b>Раздел № 6 «Право»</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Правовое регулирование общественных отношений  Право в системе социальных норм. Источники права. Правомерное поведение. Правовой нигилизм.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. <u>Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу.</u> Занятость населения. Социальная защита и социальное обеспечение. Профессиональное образование. Определение права. Основные признаки права. Право и мораль. Система права. Норма права. Отрасль права. Институт права. Что такое источник права. Основные источники (формы права). Виды нормативных актов. Правомерное поведение. Правовой нигилизм.		

<b>Тема 6.2.</b> Основы конституционного права Российской Федерации.	1. <u>Основы конституционного строя.</u> Права и свободы человека и гражданина. Федеративное устройство. Президент РФ. Федеральное собрание. Судебная власть. Заключительные и переходные положения.	2	1
<b>Тема 6.3.</b> Отрасли российского права.	1. Система права. Понятия и элементы. Отрасли права. Системы российского права. Институт права. Система права и система законодательства. Конституция РФ. Современное российское законодательство .	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	
	1. <u>Конституция РФ.</u> (Изучить главу 1-3). Создание схемы «Основы конституционного строя РФ». Создание схемы «Права человека и гражданина»	2	
	2. <u>Конституция РФ.</u> (Изучить главу 4-5). Создание схемы «Основные функции президента РФ».	2	
	3. <u>Конституция РФ.</u> (Изучить главу 6-9)	2	
	4. <u>Характеристика основных отраслей российского права.</u> Составление таблицы «Отрасли российского права».	2	
	5. <u>Трудовое законодательство РФ.</u> Занятость и трудоустройство. Составление таблицы: « Трудовой договор».	2	
	6. <u>Создание схемы « Уголовный процесс».</u> Создание схемы «Виды уголовных наказаний».	2	



	7. Создание схемы « <u>Субъекты административной ответственности</u> ». Создание схемы «Административное правонарушение». Создание схемы «Виды гражданских правоотношений».	2	
	8. <u>Общая характеристика экологического права</u> (изучение законодательства РФ).	2	
	9. <u>Изучение семейного кодекса РФ</u> (Права и обязанности родителей и детей). Составление таблицы «Условия заключения и расторжения брака». Создание схемы «Права детей по Семейному кодексу РФ»	2	
	10. <u>Изучение семейного кодекса РФ</u> (Права и обязанности родителей и детей). Создание схемы «Права детей по Семейному кодексу РФ»	2	
	<u>Современные механизмы защиты прав человека</u> (деловая игра). Создание схемы «Права потребителей». Защита проектов.	2	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) требует наличия учебного кабинета «Обществознание».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Обществознание» (раздаточный и наглядный материал)
- индивидуальные тесты с разным уровнем сложности;
- итоговые контрольные работы (тесты и задания);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер
- интерактивная доска
- проектор
- программное обеспечение общего назначения
- учебное программное обеспечение

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

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

##### **Основные источники:**

1. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. – М., 2017.

2. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. – М., 2017.

3. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. – М., 2017.

#### **Дополнительные источники:**

1. Баранов, П. А., Шевченко С. В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2014.

2. Боголюбов, Л. Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2014.

3. Боголюбов, Л. Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.

Для преподавателей

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.

2. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст.566.

3. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

4. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) //СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

5. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994№ 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

6. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996№ 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

7. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001№ 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

8. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006№ 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

9. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) //СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

10. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) //СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

11. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) //СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

12. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. —Ст. 823.

13. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 "Основы законодательства Российской Федерации о нотариате" (с изм. и доп.) // СЗ РФ. -1993.
14. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
15. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012 (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.)
16. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
17. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.
18. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. —1995. — 4 мая.
19. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. —1999. — № 18. — Ст. 2222.
20. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. —18 мая.
21. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.
22. 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).
23. 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”».
24. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ 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».

#### **Интернет-ресурсы:**

www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

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

Урок-дебаты, методы активизации учебного процесса (проекты, анализ конкретных ситуаций, сюжетно-ролевые игры, дискуссии); мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Введение</b>	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения.	<i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,</i>

	<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>Изложение основных положений современной научной картины мира..</p> <p>Использование Интернета для поиска информации.</p>	<p><i>дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
<p><b>Раздел 1. Человек и общество</b></p>	<p>Давать характеристику понятий: человек, индивид, личность, деятельность, мышление.</p> <p>самосознание и социальное поведение;</p> <p>Знать, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты.</p> <p>Знать, что такое характер, социализация личности биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p>	<p><i>1.Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</i></p> <p><i>2. Стартовая диагностика подготовки обучающихся по школьному курсу обществознания; выявление мотивации к изучению нового</i></p>

	<p>тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</p> <p>особенности социально-гуманитарного познания.</p> <p>представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.</p> <p>умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс.</p> <p>иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.</p> <p>давать определения понятий эволюция и революция, общественный прогресс.</p>	<p><i>материала.</i></p> <p><i>3. Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>индивидуального опроса;</i></li> <li>- <i>работ по темам разделов дисциплины;</i></li> <li>- <i>тестирования;</i></li> <li>- <i>домашней работы;</i></li> <li>- <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции</i></li> </ul> <p><i>(защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).</i></p>
<p><b>Раздел 2.</b> <b>Духовная культура человека и общества</b></p>	<p>Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни.</p> <p>Умение различать культуру народную, массовую, элитарную.</p> <p>Показ особенностей молодежной</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>индивидуального опроса;</i></li> <li>- <i>работ по темам разделов дисциплины;</i></li> <li>- <i>тестирования;</i></li> </ul>

	<p>субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде;</p> <p>взаимодействия и взаимосвязи различных культур.</p> <p>Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета.</p> <p>Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям</p> <p>Различение естественных и социально-гуманитарных наук.</p> <p>Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом</p> <p>Различение естественных и социально-гуманитарных наук.</p> <p>Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом</p> <p>Раскрыть понятия мораль, религия, искусство и их роль в жизни людей.</p> <p>Раскрыть понятия мораль, религия, искусство и их роль в жизни людей.</p>	<p>- <i>домашней работы;</i></p> <p>- <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции ( защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).</i></p>
<p><b>Раздел 3. Экономика</b></p>	<p>Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>- <i>индивидуального опроса;</i></p> <p>- <i>работ по темам</i></p>



	<p>Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет»</p> <p>Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий</p> <p>Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли</p>	<p><i>разделов дисциплины;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>тестирования;</i></li> <li>- <i>домашней работы;</i></li> <li>- <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции ( защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).</i></li> </ul>
<p><b>Раздел 4.</b></p> <p><b>Социальные отношения</b></p>	<p>Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация».</p> <p>Определение социальных ролей человека в обществе</p> <p>Определять основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p><i>анализировать</i> актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;</p> <p>устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p><i>объяснять:</i> причинно-следственные</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>индивидуального опроса;</i></li> <li>- <i>работ по темам разделов дисциплины;</i></li> <li>- <i>тестирования;</i></li> <li>- <i>домашней работы;</i></li> <li>- <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции ( защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).</i></li> </ul>

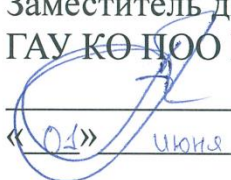
	и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);	<i>Промежуточный контроль по окончании 1 и 2 полугодий</i>
<b>Раздел 5. Политика</b>	<p>Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы».</p> <p>Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима.</p> <p>Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки. Характеристика взаимоотношений личности и государства.</p> <p>Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство».</p> <p>Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>индивидуального опроса;</i></li> <li>- <i>работ по темам разделов дисциплины;</i></li> <li>- <i>тестирования;</i></li> <li>- <i>домашней работы;</i></li> <li>- <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции ( защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).</i></li> </ul> <p><i>Итоговая аттестация.</i></p>
<b>Раздел 6. Право</b>	<p>Выделение роли права в системе социальных норм.</p> <p>Умение давать характеристику</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>индивидуального</i></li> </ul>

	<p>системе права</p> <p>Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан</p> <p>Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права</p>	<p><i>опроса;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>работ по темам разделов дисциплины;</i></li> <li>- <i>тестирования;</i></li> <li>- <i>домашней работы;</i></li> <li>- <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе</i></li> </ul>
--	--	--

**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

 А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «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 2015 г. 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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»

## 1.1. Область применения программы

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

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:** дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение 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 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 о 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; права 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 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **70** часов;

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **70** часов

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	35
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
жизнедеятельности»

«Основы

безопасности

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
<b>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1.Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Факторывлияющие на здоровье. Основные элементы жизнедеятельности человека ( <i>решение ситуационных задач</i> ).	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	2. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека ( <i>решение ситуационных задач</i> ).	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	3.Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.	2	
<b>Практические занятия</b>			
4.Обоснование последствий влияния алкоголя и курения на здоровье человека ( <i>решение ситуационных задач</i> ). <b>Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.</b>	2		
<b>Практические занятия</b>			
		2	

	5. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	7. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укреплению здоровья.		
<b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b>			
В процессе самостоятельной работы использование «Сборника практических заданий» по ОБЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы влияющие на здоровье человека;</li> <li>- биологические ритмы;</li> <li>- принципы рационального питания;</li> <li>- механизм воздействия алкоголя на организм человека;</li> <li>- опасность пассивного курения.</li> </ul>			
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).			
<b>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Государственная система обеспечения безопасности населения	1. 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	
	<b>Практические занятия</b>		

	1. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновения ЧС (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	2. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: дома, на дорогах, в лесу, на водоемах и профессиональной деятельности (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС).		1
	<b>Практические занятия</b>		
	3. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, индивидуальные средства защиты, оповещение населения (решение ситуационных задач).	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности на территории военных действий. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	2	
	3. Характеристика основных функций полиции, службы скорой помощи и других государственных служб в области безопасности.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> 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;			

<p>- 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).</p>			
<b>Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Основы обороны государства и воинская обязанность	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Характеристика основных этапов создания ВС России. <b>Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.</b>	2	1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Организационная структура, видов и родов ВС России ( <i>решение ситуационных задач</i> ).		
	<b>Практические занятия</b>		
	2.Формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих ( <i>решение ситуационных задач</i> ).	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части. <b>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.</b>	2	1
	2.Порядок и условия прохождения военной службы по призыву и по	2	

	контракту		
	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
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3</b>			
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).			
<b>Раздел 4. Основы медицинских знаний</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Основы медицинских знаний	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. 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
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Первая доврачебная помощь при ушибах, вывихах, растяжениях и переломах ( <i>решение ситуационных задач</i> ).	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2. Первая доврачебная помощь при утоплении ( <i>решение ситуационных</i>		



	задач).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	3.Первая доврачебная помощь при ожогах и отморожениях ( <i>решение ситуационных задач</i> ).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	4.Первая доврачебная помощь при отравлениях ( <i>решение ситуационных задач и обучение навыкам</i> ).		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5.Первая доврачебная помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути ( <i>решение ситуационных задач и обучение навыкам</i> ).		
	<b>Практические занятия</b>	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><b>Самостоятельная работа по разделу 4</b>  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>			

<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>70</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины 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., 2015.
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 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 21.03.2013) // 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. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Решение ситуационных задач, урок-экскурсия, мозговой штурм, круглый стол, семинар, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, 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 тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов учебной деятельности студентов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
----------------------------	---	--

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	<p>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.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по</p>	<i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i>

	применению правил сохранения и укрепления здоровья	
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС);</p> <p>объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>



	по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности	
<b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>	<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 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</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>

	чести.	
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.</p> <p>Характеристика основных признаков жизни.</p> <p>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**

Заместитель директора  
ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИКА**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «Физика» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «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.

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

Разработчик:

Литвиненко Ирина Витальевна, преподаватель физики ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 года

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физика

### 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 программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

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.

В содержании учебной дисциплины по физике при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля профессионального образования профильной составляющей является раздел «Электродинамика», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с электротехникой и электроникой.

В результате освоения учебной дисциплины 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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 97 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	97
в том числе:	

практические занятия	49
контрольные работы	6
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «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	
	Введение. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.	2	1
<b>Раздел 1. Механика</b>		<b>28</b>	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала	4	
	1. Механическое движение. Перемещение, путь, скорость, ускорение. Виды движения (равномерное, равноускоренное). Свободное падение.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> 1.Решение задач по теме: «Равномерное и равноускоренное движение».	2	
Тема 1.2. Динамика	Содержание учебного материала	<b>10</b>	
	Взаимодействие тел. Законы динамики Ньютона.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Законы Ньютона»	2	
	Силы в механике: сила тяжести, упругости, трения. Закон всемирного	2	1

	тяготения. Невесомость.		
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Силы в механике».	2	
<b>Тема 1.3. Законы сохранения в механике</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Закон сохранения импульса и механической энергии. Работа и мощность.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Импульс. Механическая энергия тела. Работа и мощность».	1	
	<b>Контрольная работа по теме:</b> «Механика».	1	1
<b>Раздел 2. Молекулярная физика. Тепловые явления</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Основы МКТ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории строения вещества. Масса молекул. Количество вещества. Абсолютная температура.	2	1
	Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «МКТ. Газовые законы».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: «Наблюдение роста кристаллов из раствора».	2	
<b>Тема 2.2. Основы термодинамики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Тепловые двигатели и охрана природы. КПД.	2	1

	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Применение первого закона термодинамики к изопроцессам в газе».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «КПД тепловых двигателей».	1	
	<b>Контрольная работа по теме:</b> «Механика. Молекулярная физика. Тепловые явления».	1	
<b>Раздел 3. Основы электродинамики</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 3.1. Электростатика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность поля.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Закон Кулона. Напряженность поля».	2	
	Потенциал. Разность потенциалов. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Разность потенциалов. Конденсаторы».	2	
<b>Тема 3.2. Законы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	

постоянного тока	Электрический ток. Сила и плотность тока, напряжение, сопротивление. Закон Ома для участка цепи.	2	1	
	Последовательное и параллельное соединение проводников. Закон Джоуля - Ленца. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи.	2	1	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Последовательное и параллельное соединение проводников».	2		
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Законы Ома. Закон Джоуля - Ленца».	2		
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: «Изучение последовательного и параллельного соединения проводников».	2		
<b>Тема 3.3. Электрический ток в различных средах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	1. Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике.	1		1
	<b>Практическое занятие:</b> 1.Решение задач по теме: «Электролиз. Законы Фарадея».	1		
	2. Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.	1		1

	<b>Практическое занятие:</b> 2.Решение задач по теме: «Электрический ток в газах и вакууме».	1	
<b>Тема 3.4.</b> Магнитное поле	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Сила Ампера. Магнитный поток. Сила Лоренца.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Вектор магнитной индукции. Сила Ампера».	1	
	<b>Контрольная работа по теме:</b> «Основы электродинамики».	1	
<b>Тема 3.3.</b> Электрический ток в различных средах.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике.	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> 1.Решение задач по теме: «Электролиз. Законы Фарадея».	1	
	2. Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.	1	
	<b>Практическое занятие:</b>	1	



	2.Решение задач по теме: «Электрический ток в газах и вакууме».		
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>		<b>16</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Свободные и вынужденные механические колебания. Амплитуда, период, частота колебаний. Резонанс.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Колебания».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: «Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: «Измерение ускорения свободного падения при помощи маятника».	2	
	Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Волны».	2	
<b>Раздел 5. Оптика</b>		<b>14</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Свет как электромагнитная волна. Законы отражения и преломления света. Полное отражение.	1	1

	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Законы отражения и преломления света».	1	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Построение изображений, даваемых линзами».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Тема: «Определение оптической силы и фокусного расстояния собирающей линзы».	2	
	Дисперсия света. Интерференция и дифракция света. Линза.	1	I
	<b>Контрольная работа по теме:</b> «Колебания и волны. Оптика».	1	
<b>Раздел 6. Основы специальной теории относительности.</b>		<b>4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	2	I
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Основы специальной теории относительности».	2	I
<b>Раздел 7. Квантовая физика.</b>		<b>14</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	

	1. Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела. <u>Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект.</u> Типы фотоэлементов. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.	2	1
	2. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. <u>Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределённостей Гейзенберга. Квантовые генераторы.</u>	2	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Правило смещения. Радиоактивные превращения».	2	
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Энергия связи атомных ядер».	2	
<b>Раздел 8. Эволюция Вселенной</b>		<b>8</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Строение и развитие Вселенной.	2	1
	Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. <u>Тёмная материя и тёмная энергия.</u>	1	1
	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Эволюция Вселенной». Защита проектов.	1	

<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>	
<b>Итого:</b>	<b>97</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Физика».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- интерактивная доска;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- учебное программное обеспечение.

#### **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., 2016.
2. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика 11 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учреждений. – М., 2016.
3. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

4. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016
6. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
7. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
8. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016
9. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО/под ред. Т.И. Трофимовой. – М., 2017

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ,

от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

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

6. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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

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

9. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Дополнительные источники

1. Анциферов Л.И. Физика 11 класс [Текст]: Учебник для общеобразовательных учебных заведений. – М., 2016.

2. Генденштейн Л.Э., Дик Ю.И. Физика. Учебник для 10 кл. [Текст] – М., 2016.

3. Генденштейн Л.Э. Дик Ю.И. Физика. Учебник для 11 кл.[Текст] – М., 2016.

#### Интернет- ресурсы

1. [www. fcior. edu. ru](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. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Урок-исследование, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических



занятий, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, проектов, исследований.

обучающимися

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Введение</b>	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей,</p> <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</p>	<p>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</p>

	<p>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>	
<b>1. Механика</b>		
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. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по</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>уравнениям зависимости координат</p> <p>и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции</p> <p>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</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения</p>

	<p>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>контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>2. Основы молекулярной физики и термодинамики</b>		
<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</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>

	<p>теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии</p> <p>и происходящих процессов по графикам зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости <math>p(T)</math>, <math>V(T)</math>, <math>p(V)</math>.</p> <p>Представление в виде графиков изохорного, изобарного</p> <p>и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества.</p> <p>Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>	<p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Основы</p>	<p>Измерение количества</p>	<p>Экспертная оценка в</p>

<p>термодинамики</p>	<p>теплоты в процессах теплопередачи.</p> <p>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.</p> <p>Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости <math>p(V)</math>.</p> <p>Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу.</p> <p>Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и</p>	<p>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>предложение пути их решения.</p> <p>Указание границ применимости 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>	
<p>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</p>	<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>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>Исследование механических свойств твердых тел.</p> <p>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>	
<b>3.Электродинамика</b>		
Электростатика	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.</p> <p>Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов.</p> <p>Измерение разности потенциалов.</p> <p>Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора.</p> <p>Разработка плана и</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>возможной схемы действий экспериментального определения емкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества.</p> <p>Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>	
Постоянный ток	<p>Измерение мощности электрического тока.</p> <p>Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</p> <p>Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей.</p> <p>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 накала. Измерение электрического заряда электрона.</p> <p>Снятие вольтамперной характеристики диода.</p> <p>Проведение сравнительного анализа полупроводниковых</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>диодов и триодов.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники.</p> <p>Установка причинно-следственных связей</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. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц.</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>Объяснение роли магнитного поля 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>	
<b>4.Колебания и волны</b>		
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</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</p>

	<p>значению</p> <p>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.</p> <p>Проведение классификации колебаний</p>	работ
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, в медицине.</p> <p>Изложение сути</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>

	экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека	
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.</p> <p>Исследование принципа действия генератора переменного тока.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о современных способах</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>

	передачи электроэнергии	
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, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<b>5. Оптика</b>		
Природа света	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>

	<p>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 контрольной работы, дифференцированных самостоятельных работ</p>
<p>Волновые свойства света</p>	<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.</p> <p>Наблюдение явления дифракции света.</p> <p>Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</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>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света.</p> <p>Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>	
<b>6. Элементы квантовой физики</b>		
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. Измерение работы выхода электрона.</p> <p>Перечисление приборов установки, в которых применяется</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>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</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>


	перспективах применения лазера	
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 действием радиоактивных</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>излучений.</p> <p>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>	
--	--	--

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

  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ГЕОГРАФИЯ**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**География**» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «География» 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»

Разработчики:

Штанухин С.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## География

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

Содержание программы «География» направлено на достижение следующих целей:

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по географии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- сопоставлять географические карты различной тематики;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения;
- 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.

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

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного



географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;  
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

#### **• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной географической науки;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности;
- умение использовать достижения современной географической науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя географические 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 географических вопросов, применение основных методов познания (наблюдения, описания) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения географической 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 географии в современной научной картине мира;
- владение основополагающими географическими понятиями;
- сформированность собственной позиции по отношению к географической информации, получаемой из разных источников.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.  Современная политическая карта	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1. Политическая карта. Государственный строй стран мира. Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран. <b>Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.</b>	2	2
	2. Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран. Государственное устройство стран мира. «Горячие точки» планеты.	2	1
	<b>Практическое занятие</b>  1. «Нанесение на контурную карту стран мира, обозначение форм правления и административно-территориального устройства»	2	
<b>Самостоятельная работа по теме 1</b>  <b>Темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Новейшие изменения политической карты мира.</li> <li>• Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.</li> </ul>			

<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>География мировых природных ресурсов</b>	1. <u>Географическая среда, обмен веществ. Мировые природные ресурсы.</u> Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. География природных ресурсов Земли. Основные типы природопользования.  <u>Особо охраняемые природные территории. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.</u>	2	1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. «Нанесение на контурную карту основных минеральных и рекреационных ресурсов»		
<b>Самостоятельная работа по теме 2</b>			
<b>Темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Типы природопользования в различных регионах и странах мира.</li> <li>• Особенности современного воспроизводства мирового населения.</li> </ul>			
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>География населения мира.</b>	1. Численность и воспроизводство населения. Половая, возрастная структура населения. Демографическая проблема человечества. Трудовые ресурсы и качество жизни.	2	1
	2. Демографический кризис и демографический взрыв. Демографическая политика в странах разных типов. Расовый, этнический и религиозный состав населения.	2	2

	<b>Практические занятия</b>	4	
	1.«Составление классификационной таблицы стран с различным национальным или религиозным составом населения»	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	2.«Обозначение на контурной карте крупнейших мировых агломераций и мегалополисов»		
<b>Самостоятельная работа по теме 3</b>			
<b>Темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов:</b>			
• Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.			
• Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.			
• Языки народов мира.			
• Современные международные миграции населения.			
• Особенности урбанизации в развивающихся странах.			
• Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.			
• Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.			
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	1
	1.Характерные черты структуры, развития и размещение мировой энергетики, металлургии, машиностроения, химической, лесной, лёгкой и пищевой	2	

<b>География мирового хозяйства</b>	<u>промышленности.</u> Страны - лидеры по производству основных видов промышленной продукции.		
	2. <u>Основные черты размещения топливной и горнорудной промышленности мира.</u> Главные добывающие районы мира. Страны - лидеры по добыче основных видов минерального сырья. Крупнейшие экспортёры и импортёры минерального сырья.	2	1
	3.Особенности развития и структуры сельского хозяйства в развитых и развивающихся странах. ”Зелёная революция”, её составные части и характерные черты. Характерные черты размещения основных видов растениеводства и животноводства. Главные сельскохозяйственные регионы мира. Крупнейшие страны - производители основных видов сельскохозяйственной продукции. Основные экспортёры и импортёры продукции сельского хозяйства. География рыболовства мира. Сельское хозяйство и природная среда.	2	1
	4.Характерные черты развития, структуры и размещения основных видов сухопутного, водного и воздушного транспорта. Страны - лидеры по уровню развития важнейших видов транспорта. Крупнейшие морские порты мира. Транспорт и природная среда.	2	2
	5.Всемирные экономические отношения, их виды и географические аспекты. Особая роль международной торговли, научных и производственных связей, кредитно-финансовых отношений, предоставления международных услуг и международного туризма.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Составление экономико-географической характеристики одной из отраслей мирового хозяйства.	2	

<b>Самостоятельная работа по теме 4</b>			
<b>Темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.</li> <li>• Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.</li> <li>• Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.</li> <li>• Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.</li> <li>• Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.</li> </ul>			
<b>Тема 5.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Глобальные проблемы человечества. Общая характеристика.	2	
<b>Глобальные проблемы человечества</b>	2. Разработка проекта решения одной из глобальных проблем человечества.	2	
	<b>Самостоятельная работа по теме 3</b>		
<b>Темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Глобальная проблема изменения климата.</li> </ul>			
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Особенности экономико-географического положения, общая характеристика населения, природных ресурсов и хозяйства Зарубежной Европы.	2	
<b>Зарубежная</b>		1	



<b>Европа</b>	2. Главные промышленные, сельскохозяйственные, финансовые и рекреационные районы и центры Европы. Европейская экономическая интеграция. Германия. Великобритания.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух развитых стран Европы.		
<b>Тема 7. Зарубежная Азия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1
	1. Формирование политической карты Зарубежной Азии. Особенности современной политической географии азиатского региона. Характерные черты географического положения, природных ресурсов, населения и хозяйства Зарубежной Азии.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Характеристика специализации основных сельскохозяйственных районов Китая.	2	
	2. Характеристика специализации основных отраслей хозяйства одной из стран Зарубежной Азии по выбору студента. Япония. Китай. Индия	2	
<b>Тема 8. Северная Америка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
	1. Соединённые Штаты Америки. Особенности политико- и экономико-географического положения, природных ресурсов, населения и хозяйства США. Главные промышленные и сельскохозяйственные районы США. Особая роль непромышленной сферы.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	

	1. Составление картосхемы районов загрязнения природной среды в США, выявление источников загрязнений, предложение путей решения экологических проблем.	2	
	2. Семинар «Место США в мировом хозяйстве. Проблемы развития США».	2	
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Африка</b>	1. Характерные черты современной политической карты Африки. Экономико-географическая специфика Африки. Монокультура.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Анализ и экономико-географическая характеристика Северной Африки, Тропической Африки и ЮАР	2	
	2. Сравнение 2х стран Африки (по выбору студента)	2	
<b>Тема 10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Латинская Америка</b>	1. География населения и хозяйства Латинской Америки. Общая характеристика географического положения, природных ресурсов, населения. География населения и хозяйства Латинской Америки. Общая характеристика хозяйства.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение опыта по реализации программы освоения новых территорий в странах Латинской Америки на примере Бразилии и Аргентины	2	
	2. Экономико-географическая характеристика стран Латинской Америки. Бразилия. Мексика.	2	

<b>Тема 11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	1. География населения и хозяйства Австралии и Океании.	2	
<b>Австралия и Океания.</b>	<b>Практические занятия</b>		
	1. Экономико-географическая характеристика Австралии.	2	
<p><b>Самостоятельная работа по темам 6-11</b></p> <p><b>Темы рефератов (докладов) и индивидуальных проектов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.</li> <li>• Запад и Восток Германии сегодня.</li> <li>• Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.</li> <li>• Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.</li> <li>• Особенности политической карты Африки.</li> <li>• Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.</li> <li>• Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».</li> <li>• Географический рисунок хозяйства США.</li> <li>• Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.</li> <li>• Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.</li> </ul>			

<b>Тема 12.</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
<b>Место России в современном мире.</b>	1. Оценка современного географического, геополитического и геоэкономического положения России.	2	
<b>Самостоятельная работа по теме 12</b>			
<b>Темы докладов (рефератов) и индивидуальных проектов:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Особенности современного экономико-географического положения России.</li> <li>• Внешняя торговля товарами России.</li> </ul>			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «География».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

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

##### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся
- интерактивная доска
- мультимедийный проектор

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

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

Основные источники:

Для обучающихся:

Основные источники:

1. Баранчиков, Е.В., География.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.
2. Баранчиков, Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
3. Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017
4. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

5.Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

Дополнительные источники:

1.Гладкий, Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2016.

2.Кузнецов, А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2016.

3.Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 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 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.Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

5.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».

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (сайт Общедоступноймультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

2. [www.faostat3.fao.org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

3. [www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США).

4. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).
6. <https://infourok.ru/biblioteka>

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

Урок-исследование, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Введение</b>	<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>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации.</p>	<i>Экспертная оценка результатов, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>
<b>Современная политическая карта</b>	Изложение основных географических понятий и терминов, традиционных и новых методов географических	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося</i> в



	<p>исследований.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения.</p>	<p><i>процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p>
<p><b>География мировых природных ресурсов</b></p>	<p>Изложение особенностей размещения основных видов природных ресурсов, их главных месторождений и территориальных сочетаний.</p> <p>Определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p> <p><i>практические работы, самостоятельные задания</i></p>
<p><b>География населения мира</b></p>	<p>Изложение численности и динамики населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографической специфики.</p> <p>Умения различать уровни и качество жизни населения, основные направления миграций; проблем современной урбанизации.</p> <p>Оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p> <p><i>практические работы, самостоятельные задания</i></p>

	территорий.	
<b>География мирового хозяйства</b>	Изложение географических аспектов отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i>  <i>практические работы, самостоятельные задания</i>
<b>Глобальные проблемы человечества</b>	Изложение географических аспектов глобальных проблем человечества.  Применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i>  <i>практические работы, самостоятельные задания</i>  <i>Компетентностно-ориентированные задания, экспертная оценка результатов практической работы</i>
<b>Зарубежная Европа</b>	Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной</i>

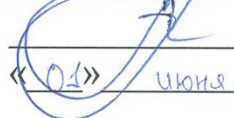
	<p>разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Зарубежной Европы, их роль в международном географическом разделении труда.</p>	<p><i>программы на практических занятиях</i></p> <p><i>практические работы, самостоятельные задания</i></p>
<p><b>Зарубежная Азия</b></p>	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Зарубежной Азии, их роль в международном географическом разделении труда.</p> <p>Развитие способности составлять комплексную географическую характеристику стран; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p> <p><i>практические работы, самостоятельные задания</i></p>
<p><b>Северная Америка</b></p>	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p> <p><i>практические работы,</i></p>

	<p>стран Северной Америки, их роль в международном географическом разделении труда.</p> <p>Развитие способности составлять комплексную географическую характеристику стран; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия.</p>	<p><i>самостоятельные задания</i></p>
<b>Африка</b>	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Африки, их роль в международном географическом разделении труда. Развивать способности сопоставлять географические карты различной тематики.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p> <p><i>практические работы, самостоятельные задания</i></p> <p><i>Компетентностно-ориентированные задания, экспертная оценка результатов практической работы</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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АСТРОНОМИЯ**

*Калининград*

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>13.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>14.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>15.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>16.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Астрономия

### 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.

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины «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 учебной дисциплины «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 и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, 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 учебной дисциплины «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 естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

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

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
практические занятия	18
контрольные работы	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

<b>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Астрономия»</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение. Предмет астрономии.</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Астрономия, её значение и связь с другими науками.	1. Наблюдение – основа астрономии. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1</b> 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). Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов: Возраст (Земли, Солнца, Солнечной системы, Галактики, Метагалактики) Вселенная-			
<b>Раздел 2. Практические основы астрономии.</b>		<b>6</b>	
Тема 2.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Практические основы астрономии.	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

	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Точное время и определение географической долготы. Календарь.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2</b>			
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).			
<i>Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:</i>			
Галактика (Галактика, галактики)			
Гелиоцентрическая система мира.			
Геоцентрическая система мира.			
<b>Раздел 3. Строение Солнечной системы.</b>		<b>10</b>	
Тема 3.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Строение Солнечной системы.	1. Развитие представлений о представлении мира. Конфигурации планет. Синодический период.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Законы движения планет Солнечной системы. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе.	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	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3</b>			
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).			
Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:			
Космонавтика (космонавт)			
Магнитная буря			
Метеор, Метеорит, Метеорное тело, Метеорный дождь, Млечный Путь.			
Запуск искусственных небесных тел.			
<b>Раздел 4. Природа тел. Солнечной системы.</b>		<b>8</b>	
Тема 4.1	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Природа тел. Солнечной системы.	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
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	1. Планеты гиганты, их спутники и кольца.	2	
	2. Малые тела. Солнечной системы. Метеоры, болиды и метеоры.	2	

<p><b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4</b></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> <p><i>Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:</i></p> <p>Затмение (лунное, солнечное, в системах двойных звезд)</p> <p>Корабль космический</p> <p>Проблема «Солнце — Земля»</p> <p>Созвездие (незаходящее, восходящее и заходящее, невосходящее, зодиакальное).</p>			
<b>Раздел 5. Солнце и звезды.</b>		<b>4</b>	
Тема 5.1	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
Солнце и звезды.	1.Солнце: его состав и внутреннее строение. Солнечная активность и её влияние на Землю.		2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
	Физическая природа звезд. Переменные и нестандартные звезды. Эволюция звезд.		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5</b></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> <p><i>Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:</i></p> <p>Солнечная система</p> <p>Черная дыра (как предсказываемый теорией гипотетический объект, который может образоваться на определенных</p>			

стадиях эволюции звезд, звездных скоплений, галактик).			
<b>Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.</b>		<b>4</b>	
Тема 6.1  Строение и эволюция Вселенной.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Наша Галактика. Другие звёздные системы и Галактика.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>  Семинар «Основы современной космологии. Жизнь и разум во вселенной».  Защита проектов.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 6</b> 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).  Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов: Эволюция (Земли и планет, Солнца и звезд, метagalactic и Metagalactic)			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



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

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

#### **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/](http://math.1september.ru/)

[www.infourok.ru/](http://www.infourok.ru/)

[www.zarmeta.ru/Сайты+Для+Педагогов](http://www.zarmeta.ru/)

[www.veykova.ru/](http://www.veykova.ru/)

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

WorldWideTelescope — программа, помогающая любителям астрономии исследовать Вселенную.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий.

<b>Разделы. Темы.</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Раздел 1. Предмет астрономии.	-воспроизводить сведения по истории развития астрономии, ее связях с физикой и математикой;  -использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа работы телескопа.	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>  <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 2. Основы практической астрономии.	-воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время);  -объяснять необходимость введения високосных лет и нового календарного стиля;  -объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца;	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>  <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>

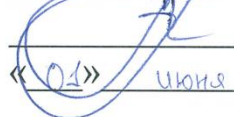
	-применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд.	
Раздел 3. Строение солнечной системы.	-формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака;	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>  <i>Тестирование, устный и письменный опрос</i>
Раздел 4. Природа тел солнечной системы.	-определять и различать понятия (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты);	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>  <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 5. Солнце и звезды.	-сравнивать модели различных типов звезд с моделью Солнца;  -объяснять причины изменения светимости переменных звезд;  -описывать механизм вспышек Новых и Сверхновых;  -оценивать время существования звезд в зависимости от их массы;	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>  <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>

<p>Раздел 6.</p> <p>Строение и эволюция Вселенной.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-характеризовать основные параметры Галактики (размеры, состав, структура и кинематика);</li> <li>-определять расстояние до звездных скоплений и галактик по цефеидам на основе зависимости «период — светимость»;</li> <li>-объяснять смысл понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение);</li> <li>-формулировать закон Хаббла;</li> <li>-определять расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости Сверхновых;</li> <li>-оценивать возраст Вселенной на основе постоянной Хаббла</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</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

  
А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МАТЕМАТИКА**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

*Калининград*

Программа учебной дисциплины «Математика» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», 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:

Пехова Н.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>17.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>18.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>19.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
<b>20.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	19



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Математика

### 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля:

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

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

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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «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 на математическом языке;
  - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
  - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
  - владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
  - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
  - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
  - сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических

закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>174</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
в том числе:	
практические занятия	78
контрольные работы	14
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

<b>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1. Повторение базисного материала курса алгебры основной школы</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1 Повторение базисного материала курса алгебры основной школы	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	1. Введение. Математика в науке, технике и практической деятельности. Развитие понятия о числе. Повторение: Дроби. Проценты. Линейные уравнения и неравенства; квадратные уравнения. <b>Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.</b>	2	2
	<b>Практические занятия:</b> 1. Преобразования алгебраических выражений с применением формул сокращенного умножения.	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Повторение. Входной контроль обучающихся»	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1::</b> 1. Работа с конспектами, учебной литературой: Алимов Ш.А. «Алгебра и начала математического анализа 10-11» (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			

3. 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 линейных уравнений и неравенств, квадратных уравнений.			
<b>Раздел 2. Корни, степени, иррациональные уравнения</b>		<b>14</b>	
Тема 2.1	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
Корни, степени, иррациональные уравнения	1. Корень натуральной степени из числа и его свойства.	2	2
	2. Степень с рациональным показателем, свойства.	2	2
	3. Иррациональные уравнения.	2	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	1.Преобразования алгебраических выражений, содержащих корни и степени	2	
	2.Решение иррациональных уравнений	2	
	3.Решение упражнений по разделу «Корни, степени, иррациональные уравнения	2	
	<b>Контрольная работа</b> по разделу: «Корни, степени, иррациональные уравнения»	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа по разделу 2:</b>			
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.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.			
<b>Раздел 3. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства</b>		<b>16</b>	
Тема 3.1	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
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. Изучение различных способов решения показательных уравнений. . Использование свойств функции при решении уравнений.	2	2
	4. Показательные неравенства. Метод интервалов.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	1.Решение показательных уравнений, приводимых к одному основанию	2	
	2.Решение показательных уравнений	2	
	3.Решение показательных неравенств	2	
	<b>Контрольная работа по разделу: « Показательные уравнения и неравенства»</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b>			

<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. Упражнения на применение свойств и различных способов решения показательных уравнений и неравенств. Решение неравенств методом интервалов. Изображение на координатной прямой множества решений неравенств.</p>			
<b>Раздел 4. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства</b>		<b>22</b>	
Тема 4.1	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства	1. Логарифм числа. Свойства логарифмов. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы.	2	2
	2. Логарифмические уравнения. Основные приемы их решения.	2	2
	3. Логарифмические неравенства. Изображение на координатной прямой множества решений неравенства.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Логарифмическая функция, её свойства, график, область определения	2	
	2. Решение логарифмических уравнений	2	
	3. Решение логарифмических неравенств	2	

	4.Решение показательных и логарифмических уравнений, неравенств	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 4:</b>			
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.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.			
<b>Контрольная работа за 1 семестр</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве</b>		<b>10</b>	
Тема 5.1	<b>Содержание учебного материал</b>	<b>6</b>	
Прямые и плоскости в пространстве	1. Аксиомы стереометрии. Прямые в пространстве. Скрещивающиеся прямые. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.	2	1
	2. Перпендикулярность прямых в пространстве, перпендикулярность прямой и плоскости. Наклонная к плоскости и её проекция на плоскость.	2	2
	3. Теорема о трёх перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2	1

	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1.Решение задач на параллельность и перпендикулярность в пространстве	2	
	2.Решение задач на перпендикулярность в пространстве	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 5:</b>			
<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 индивидуального проектного задания: создание моделей к задачам, предложенным преподавателем.</p> <p>4. Изучение теорем из §1;3;</p> <p>5. Решение задач на параллельность прямых, параллельность прямой и плоскости. Решение задач на перпендикулярность прямых, перпендикулярность прямой и плоскости.</p> <p>Решение задач на наклонную к плоскости и её проекцию.</p>			
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>		<b>22</b>	
Тема 6.1	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Многогранники	1. Многогранники. Параллелепипед. Призма. Правильная призма. Основные элементы. Площадь поверхности и объем прямой призмы.	2	2

	2. Пирамида. Правильная пирамида. Основные элементы, площадь поверхности и объем.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Решение задач на нахождение элементов, площади поверхности и объема призмы	2	
	2. Решение задач на нахождение элементов, площади поверхности и объема пирамиды	2	
	3. Решение задач на вычисление площади поверхности и объема многогранников	2	
	<b>Самостоятельная работа по теме 6.1:</b> 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 индивидуального проектного задания-создание презентаций по темам: «Призмы», «Пирамиды». 4. Создание моделей многогранников. 5. Решение задач на нахождение элементов и площади поверхности призм. Решение задач на нахождение элементов и площади поверхности пирамид.	<b>3</b>	
Тема 6.2	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Тела вращения	1. Цилиндр. Конус. Шар и сфера. Основные элементы, площадь поверхности и объем.	2	2
	2. Основные элементы, площадь поверхности и объем конуса и шара.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Решение задач на нахождение основных элементов, площади поверхности и объема цилиндра	2	
	2. Решение задач на нахождение элементов, площади поверхности и объема конуса	2	
	3. Решение задач на нахождение элементов, площади и объема шара	2	
	4. Решение задач на нахождение площади поверхности и объема тел вращения	2	
	<b>Контрольная работа</b> по разделу 6 «Многогранники и тела вращения»	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа по теме 6.2:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение индивидуальных (создание презентаций, моделей) и домашних заданий по разделу.			
4. Решение задач на нахождение элементов цилиндра. Решение задач на нахождение элементов конуса. Решение задач на нахождение элементов шара. и сферы. Решение задач на нахождение площади поверхности			

тел вращения.			
<b>Раздел 7. Основы тригонометрии</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 7.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Основные формулы тригонометрии	1. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	2	1
	2. Тригонометрические функции, значения и знаки значений. Основные тригонометрические тождества.	2	2
	3. Основные формулы тригонометрии.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1.Решение упражнений на основные тригонометрические тождества»;	2	
	2.Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул тригонометрии».	2	
<b>Тема 7.2</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
Тригонометрические уравнения	1. Обратные тригонометрические функции. Уравнения $\cos x = a$ , $\sin x = a$ , $\operatorname{tg} x = a$ .	2	2
	2. Изучение способов решения тригонометрических уравнений.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	1.Решение простейших тригонометрических уравнений»;	2	
	2.Решение тригонометрических уравнений различными способами»;	2	

	<b>Контрольная работа по разделу « Основы тригонометрии»</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа по разделу 7:</b>			
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. 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.			
<b>Раздел 8. Функции, их свойства и графики. Тригонометрические функции</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 8.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Функции, их свойства и графики	1. Функции. Область определения и множество значений; график функции, Свойства функции.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Нахождение области определения функций	2	
	2. Графики и свойства тригонометрических функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 8:</b>			



<p>1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p> <p>2. Самостоятельная работа по учебнику: Свойства тригонометрических функций <math>y = \cos x</math>, <math>y = \sin x</math>, <math>y = \operatorname{tg} x</math>.</p> <p>3. Упражнения на нахождение области определения функций, чтение свойств функции по графику.</p> <p>Построение графиков тригонометрических функций и перечисление их свойств.</p>			
<b>Раздел 9. Начала математического анализа</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 9.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
Производная и её применение	1. Понятие о производной, её физический смысл. Производная основных элементарных функций.	2	1
	2. Производная суммы, разности, произведения, частного.	2	2
	3. Касательная к графику функции. Геометрический смысл производной.	2	1
	4. Применение производной к исследованию функции.	2	2
	5. Наибольшее и наименьшее значения функции.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Нахождение производных функций, с применением правил дифференцирования	2	
	2. Исследование функции с помощью производной	2	

	3.Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции	2	
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Производная и её применение»	<b>2</b>	
<b>Тема 9.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Интеграл	1. Первообразная, правила нахождения, основное свойство первообразной.	2	2
	2. Криволинейная трапеция и её площадь.	2	2
	3. Интеграл. Формула Ньютона—Лейбница. Вычисление интегралов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1.Нахождение площади криволинейной трапеции	2	
	2.Нахождение первообразных и вычисление интегралов	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 9:</b>			
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. 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.			
<b>Раздел 10. Комбинаторика и элементы теории вероятностей</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 10.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Элементы комбинаторики и теории вероятностей	1. Основные понятия комбинаторики. Размещения, перестановки, сочетания.	2	1
	2. Элементы теории вероятности. Событие, вероятность события.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Решение задач на элементы комбинаторики и вероятность события	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 10:</b>			
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. Упражнения на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний.			
Решение простейших задач по теории вероятностей.			
<b>Раздел 11. Координаты и векторы</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 11.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Координаты и	1. Система координат в пространстве. Векторы, их координаты. Действия над	2	1

векторы в пространстве	векторами.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Решение задач на нахождение расстояния между точками и координат середины отрезка.	2	
	2. Координаты и длина вектора. Выполнение операций над векторами.	2	
	3. Нахождение скалярного произведения векторов и угла между векторами.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 11:</b>			
<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. Решение задач на нахождение расстояния между двумя точками. Решение задач на составление уравнения сферы. Выполнение операций над векторами.</p>			
<b>Раздел 12. Итоговое повторение курса математики</b>		<b>4</b>	
Тема 12.1 Итоговое повторение курса математики	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Преобразования выражений, содержащих степени, корни, логарифмы, тригонометрические функции	2	

	2.Решение различных уравнений и неравенств. <i>Защита проектов.</i>	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 12</b>		<b>4</b>	
Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
<b>Всего:</b>		<b>156</b>	
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
1.Решение задач на вычисление элементов, площади поверхности и объёма пространственных тел.		2	
2.Решение упражнений на преобразование алгебраических выражений, содержащих корни и степени.		2	
3.Решение показательных уравнений и неравенств.		2	
4. Решение логарифмических уравнений и неравенств.		2	
5.Решение тригонометрических уравнений.		2	
6.Решение упражнений на производную и её применение к исследованию функции.		2	
<b>Экзамен</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>174</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

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

Реализация учебной дисциплины «Математика» требует наличия учебного кабинета «Математика».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

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

##### **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. Алимов, Ш.А. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [текст] : учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачёва и др. - 16-е изд., перераб., М.: Просвещение, 2016.
2. Атанасян, Л.С. Геометрия, 10-11 [Текст] : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни / [Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев и др.] - 3-е изд. М.: Просвещение, 2016.

###### **Дополнительные источники:**

1. Дорофеев, Г.В. Сборник заданий для проведения письменного экзамена по математике ( курс А) и алгебре и началам анализа ( курс В) за курс средней школы. 11 класс [Текст] / Г.В. Дорофеев, Г.К. Муравин, Е.А. Седова. - 9-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2016.

2. 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.

3. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по геометрии для 10 класса [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько. - М.: Илекса, 2016.

### *Для студентов*

1. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017

2.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

3.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

4.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

5.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

### *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:**

- <http://www.edu.ru> Федеральный образовательный портал:
- <http://www.kokch.kts.ru/cdo> Тестирование online: 5 - 11 классы
- [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов
- <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
- <http://pedsovet.su/load/34>
- <http://ped-kopilka.ru/sertifikaty/svidetelstvo-o-publikaci.html>
- <http://www.uchportal.ru/>
- <http://poisk-prezentacii.ru/>
- <http://nashol.com/> - книги

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

Урок-исследование, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики	Экспертная оценка выполнения домашних заданий.
<b>АЛГЕБРА</b>		
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	Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Корни, степени, логарифмы	Ознакомление с понятием корня $n$ -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Записывание корня $n$ -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней.	Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.
Преобразование алгебраических выражений	Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий,
<b>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</b>		

Основные понятия	Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,
	Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических
Основные тригонометрические тождества	Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,
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	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных
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	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий,
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций, применение при решении уравнений.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических
<b>ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ</b>		
Функции, свойства, график	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика. Ознакомление с определением функции.	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,

<p>Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.</p>	<p>Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.</p> <p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</p> <p>Построение графиков степенных, показательных, логарифмических и тригонометрических функций.</p> <p>Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.</p> <p>Ознакомление с понятием разрывной периодической функции,</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий.</p>
<p><b>НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА</b></p>		
<p>Производная и ее применение</p>	<p>Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</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>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</p>
<p>Первообразная и интеграл</p>	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница.</p> <p>Вычисление первообразной для данной функции.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения</p>
<p><b>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</b></p>		

Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя	Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений,	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,
	Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем. Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода). Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.
<b>ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ И ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ</b>		
Основные понятия комбинаторик и	Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения. Применение формул для вычисления	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,
Элементы теории вероятностей	Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей. Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,
<b>ГЕОМЕТРИЯ</b>		

<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. Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов. Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях. Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач. Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения. Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми.</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работах</p>
--	--	---



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

<p>Координаты и векторы</p>	<p>Ознакомление с понятием вектора.  Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.  Вычисление расстояний между точками.  Изучение свойств векторных величин, правил действий с векторами, заданными координатами.  Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий</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

  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**ЕСТЕТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа учебной дисциплин разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины 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.

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля, 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: Алукриева Э.Л., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией физической культуры

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Методист УМО \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>21.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>22.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>23.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>24.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

**Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «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. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	117
Итоговая 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
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1 Спринтерский бег</b>	<b>Практические занятия</b>		
	1. Вводный урок. Значение физической культуры в освоении профессии. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.		
	2. Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты.		
	3. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты. К. н 100м.		
	4. Финальное усилие. Бег на короткие дистанции.		
5. Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.			
<b>Тема 1.2 Челночный бег</b>	6. Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости. К. н. 3x10м		
<b>Тема 1.3 Метание гранаты</b>	7. Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.		
	8. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.		
<b>Тема 1.4 Прыжки в длину</b>	9. Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.		
	10. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.		
	11. Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1</b>			
1. Подготовка к занятиям.			

2. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 3. Упражнение для укрепления мышцбрюшного 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 лёжа.				
<b>Раздел 2. Общая физическая подготовка (ОФП)</b>			<b>20</b>	
<b>Тема 2.1 Развитие силовых качеств.</b>	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие силовых качеств. Развитие быстроты движения. Степ тест за 1 минуту - зачет	2	
	2.	Развитие силовой выносливости. Развитие пассивной гибкости. Упор присев, упор лёжа за 1 мин-тест	2	
	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие скоростных качеств. Развитие точности движения. Тест: сгибание разгибание рук с гантелями	2	
<b>Тема 2.2 Развитие скоростных качеств.</b>	4.	Развитие скоростных качеств. Развитие статистической силы.	2	
	5.	Развитие скоростных качеств. Развитие статистической силы. Поднимание туловища в сед из положения лёжа на спине 1 мин - тест	2	
<b>Тема 2.3 Развитие скоростно-силовых качеств.</b>	6.	Развитие скоростно – силовых качеств. Развитие гибкости активной. Поднимание туловища в сед из положения лёжа за 3 мин.-тест.	2	
	7.	Развитие скоростно – силовых качеств. Развитие гибкости (активной и пассивной). Зачет: Ю – подтягивание Д – пресс.	2	
<b>Тема 2.4 Развитие</b>	8.	Инструктаж по ТБ. Развитие выносливости. Развитие координации движений. Тест: Поднимание туловища из положения лёжа на животе за 1 мин.	2	

<b>выносливости.</b>	9.	Развитие прыжковой выносливости. Развитие динамической силы. Зачет: Ю-Д сгибание и разгибание рук в упоре лёжа	2
	10.	Развитие выносливости. Развитие координации движений. Пистолеты.	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2</b>			
1. Упражнение на формированиеправильной осанки.			
2. Пресс за30 сек.			
3. Упражнение для мышцплечевого пояса.			
4. Упражнение на статическуюсилу мышц.			
5. Упражнение на косыемышцы живота.			
6. Упражнение для мышцглаз.			
7. Упражнение для мышцглаз.			
8. Упражнение на статическуюсилу мышц живота.			
9. Упражнение на расслабление мышц.			
10. Упражнение на косыемышцы живота.			
<b>Раздел 3.Гимнастика.</b>			<b>32</b>
<b>Тема 3.1 Строевая подготовка.</b>	<b>Практические занятия:</b>		
	1.	Инструктаж по ТБ. Обучение поворотам кругом в движении. Обучение переходу с ходьбы на месте на ходьбу с продвижением вперед в шеренге.	2
	2.	Повороты на месте и в движении. Развитие силы, гибкости.	2
	3.	Строевые упражнения Обучение сочетанию изученных упражнений.	2
<b>Тема 3.2 Акробатика.</b>	4.	Инструктаж по ТБ. Обучение стойке на лопатках из упора присев. Обучение кувырку назад в упор стоя на коленях. Тест – выполнение стойке на лопатках	2
	5.	Кувырок вперед, назад, стойка на лопатках. Развитие силы, гибкости.	2
	6.	Развитие гибкости. Обучение упражнению мост из положения лежа на спине.	2

	7.	Обучение упражнению мост из стойки ноги врозь и повороту вокруг одной руки (с поддержкой) в упор присев.	2
	8.	Гимнастический мост (девушки). Борцовский мост (юноши). Стойка на лопатках, стойка на голове. Акробатическая комбинация из ранее изученных элементов. Развитие силы, гибкости. Страховка и самостраховка.	2
	9.	Обучение стойке на лопатках после седа с прямыми ногами и переката назад. Обучение упражнению мост из положения лежа на спине и повороту налево (направо) до упора стоя на коленях.	2
	10.	Обучение стойке на лопатках с опорой прямыми руками о пол (перекатом назад). Обучение сочетанию изученных упражнений.	2
	11.	Обучение кувырку вперед в длину с места. Обучение кувырку назад через плечо из стойки на лопатках в полушпагат.	2
<b>Тема 3.3 Упражнения на равновесие.</b>	12.	Упражнения на равновесие на гимнастической скамейке, бревне. Развитие координации.	2
	13.	Упражнения на равновесие на гимнастической скамейке. Развитие координации.	2
<b>Тема 3.4 Висы и упоры.</b>	14.	Упражнения в висах и упорах на перекладине, шведской стенке. Развитие силы.	2
	15.	Подтягивание: юноши – на высокой перекладине, девушки – на низкой перекладине. Выход силой из вися. Развитие силы.	2
	16.	Упражнения в висах и упорах на перекладине, шведской стенке. Развитие силы.	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3</b>			
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.			
7. Упражнение для укрепления мышц глаз.			

8. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Упражнение для укрепления грудных мышц. 10. Группировка, сидя и лёжа. 11. Упражнение на укрепления косых мышц живота. 12. Приседание 2-е серии по 30 сек. 13. Упражнение для икроножных мышц. 14. Приседание 2 серии по 30 сек. 15. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 16. Подтягивание на перекладине.		
<b>Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.</b>		<b>20</b>
<b>Тема 4.1 Реакция на сигнал.</b>	<b>Практические занятия</b>	
	1. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2
	2. Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2
<b>Тема 4.2 Развитие силы.</b>	3. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание 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
	5. Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.	2
	6. Повышение активности движений. 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

<b>Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.</b>	8.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	9.	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
	10.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1 мин – зачет.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4</b>				
1. Упражнение для мышц плечевого пояса. 2. Упражнение для растягивания мышц. 3. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 4. Приседание 2 серии по 30 сек. 5. Упражнение для мышц спины. 6. Упражнение для мышц брюшного пресса. 7. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 8. Упражнение для мышц спины. 9. Упражнение для мышц брюшного пресса. 10. Комплекс ОРУ.				
			12	
<b>Раздел 5. Легкая атлетика</b>			<b>23</b>	
<b>Тема 5.1 Бег на средние дистанции. Эстафетный бег</b>	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.	2	
	2.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Развитие физических качеств.	2	
<b>Тема 5.2 Кроссовая подготовка</b>	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,	2	

		гибкости.	
	5.	Бег 1000м. Прыжки через скакалку. Развитие выносливости.	2
	6.	Переменный бег 15-20 минут. Развитие выносливости, гибкости.	2
	7.	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2
<b>Тема 5.3 Закрепление техники старта.</b>	8.	Изучение техники стартового разбега. Закрепление техники челночного бега. Зачет 800м. (Ю), 400м. (Д).	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. Кросс 5000м. (Ю), 3000м (Д).	2
	11.	Закрепление техники низкого старта. Кроссовая подготовка. Зачет 3000м. (Ю) 2000м. (Д).	2
	12.	Закрепление техники стартового разбега. Закрепление техники бега на короткие дистанции. К. н. бег 100м. Защита проектов.	1
<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5</b>			
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.			
<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего</b>			<b>117</b>

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;

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

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

*Для студентов*

**Основные источники:**

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
4. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов

5. 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).
4. объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

**Интернет ресурсы:**

[www.lib.sportedu.ru](http://www.lib.sportedu.ru)

[www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru)

[.http://www.infosport.ru/minsport/](http://www.infosport.ru/minsport/)

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

Спортивные игры, фитнес-зарядка, классическая аэробика, степ-аэробика, урок-соревнование.

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

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

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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,	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>

	<p>проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов.</p> <p>Отработка ходьбы (обычная и с различными движениями рук, ног, туловища; медленная и быстрая ходьба по периметру площадки и с изменением направления, ходьба на носках и пятках).</p> <p>Уметь правильно дышать.</p> <p>Правильное выполнение техники низкого и высокого старта, бега на короткие, средние и длинные дистанции, техники челночного бега 5x10 и 3x10метров. Развивать физические качества (быстрота, ловкость, гибкость, сила, координация движений, выносливость)</p> <p>Правильное выполнение техники прыжка в длину с места, прыжка в длину с разбега, техники метания мяча и гранаты. Использовать специальные и подготовительные упражнения в беге.</p>	
<p><b>Спортивные игры</b></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</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i></p>

	<p>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 падением 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>	
<b>Гимнастика</b>	<p>Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику, совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов,</i></p>

	<p>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 производственной гимнастики.</p>	<i>тестов</i>
<p><b>Общая физическая подготовка (ОФП и здоровье, ОРУ, прикладные упражнения, акробатические упражнения)</b></p>	<p>Развивать силовые качества, быстроту движения, скоростные качества, точность движений, выносливость, координацию движений, скоростно-силовые качества, активную гибкость, силовую выносливость, пассивную гибкость, статистическую силу, прыжковую выносливость.</p> <p>Уметь проводить общеразвивающие упражнения, использовать закаливающие процедуры и УТГ, вести здоровый образ жизни.</p> <p>Выполнять строевые, гимнастические и акробатические упражнения.</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i></p>
<p><b>Профессионально-прикладная физическая</b></p>	<p>Развивать реакцию на сигнал, статистическую силу мышц спины, силу мышц ног,</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов,</i></p>

<p><b>ПОДГОТОВКА студентов</b></p>	<p>подвижность в суставах, мышц брюшного пресса, концентрацию внимания, правильную осанку, грудные мышцы, мышцы кисти, рук и плечевого сустава. Закреплять точность движений, вестибулярную устойчивость. Уметь правильно расслабляться.</p>	<p><i>контрольных срезом, контрольных нормативов, тестов ГТО.</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

 А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 Т.А. Бугакова  
«08» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БИОЛОГИЯ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград



Программа учебной дисциплины «Биология» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «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).

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

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Биология

### 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно - научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

## Результаты освоения учебной дисциплины

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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины 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, изменяемость 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72** часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>36</b>
контрольная работа	<b>4</b>
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Введение. Многообразие живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса.	2	1
<b>Раздел 1. Учение о клетке.</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Химическая организация клетки.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <u>Химическая организация клетки.</u> Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов	2	1
<b>Тема 1.2.</b> Строение и функции клетки.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. <u>Строение и функции клетки.</u> Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Органоиды клетки.	2	2
<b>Тема 1.3.</b> Сравнение строения клеток растений, животных, грибов и бактерий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	1. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Сравнение строения клеток растений, животных, грибов и бактерий.		
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Виды обмена веществ. Наследственная информация и реализация ее в клетке.	1	2
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.		
<b>Тема 1.5.</b> Жизненный	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

цикл клетки.	1.Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Контрольная работа по разделу «Учение о клетке».	1	3
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.		
<b>Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1. Размножение организмов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1.Размножение организмов. Деление клетки. Митоз. Бесполое и половое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.		
Тема 2.2. Индивидуальное развитие организмов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1.Индивидуальное развитие организмов. Зародышевое и постэмбриональное развитие организмов		
Тема 2.3. Изучение сходства зародышей разных видов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства: Изучение сходства зародышей разных видов.		
Тема 2.4. Изучение влияния наркотических веществ, табака, алкоголя на развитие эмбриона.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Изучение влияния наркотических веществ, табака, алкоголя на развитие эмбриона.	1	
	2. Контрольная работа по разделу Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	1	
<b>Раздел 3. Основы генетики и селекции.</b>		<b>24</b>	
Тема 3.1 Основные	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

закономерности явлений наследственности.	1.Основные закономерности явлений наследственности. Моногибридное скрещивание. Дигибридное скрещивание. Наследственные заболевания человека.		2
<b>Тема 3.2</b> Составление простейших схем скрещивания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Составление простейших схем скрещивания.		
<b>Тема 3.3.</b> Решение задач на моногибридное скрещивание.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Решение задач на моногибридное скрещивание.		
<b>Тема 3.4.</b> Решение задач на дигибридное скрещивание.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Решение задач на дигибридное скрещивание.		
<b>Тема 3.5.</b> Закономерности изменчивости. Виды изменчивости: модификационная и наследственная.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1.Закономерности изменчивости. Виды изменчивости: модификационная и наследственная.		
<b>Тема 3.6.</b> Закономерности изменчивости.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	1.Закономерности изменчивости. Наследственные заболевания человека.		
<b>Тема 3.7.</b> Анализ фенотипической изменчивости.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1.Анализ фенотипической изменчивости.		
	Контрольная работа по темам раздела Основы генетики и селекции.	1	
<b>Тема 3.8</b> Генетика и	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

селекция.	1.Генетика и селекция. Одомашнивание. Принципы селекции. Труды Вавилова. Методы селекции. Биотехнология.	1	1
	<b>Практические занятия:</b>	1	
	1.Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.		
<b>Раздел 4. Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Эволюционное учение.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. <u>Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.</u> Гипотезы происхождения жизни.		
<b>Тема 4.2.</b> Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. <u>Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле.</u> Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира		
<b>Тема 4.3.</b> Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <u>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.</u>		
<b>Тема 4.4.</b> История развития эволюционных идей. Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1. <u>История развития эволюционных идей.</u> Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции. Эволюционные теории Ж.Б.Ламарка, Ч.Дарвина. Движущие силы эволюции. Виды естественного отбора. Доказательства эволюции. Вид. Популяция. Изменчивость, борьба за существование, адаптации.		
<b>Тема 4.5.</b> Выявление приспособлений организмов к среде	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Выявление приспособлений организмов к среде обитания.		

обитания.			
<b>Тема 4.6.</b> Микроэволюция и макроэволюция.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции.	<b>2</b>	2
<b>Тема 4.7</b> Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические работы</b> 1. Описание особей одного вида по морфологическому критерию.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.8.</b> Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Практические работы: Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	<b>2</b>	2
<b>Раздел 5. Происхождение человека.</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Происхождение человека.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. <u>Происхождение человека.</u> Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Антропогенез. Эволюция приматов. <b>Самостоятельная работа</b> стр. 264- 288	<b>2</b>	2
<b>Тема 5.2</b> Факторы эволюции человека	<b>Содержание учебного материала</b> 1. <u>Факторы эволюции человека.</u> Этапы эволюции человека. Человеческие расы.	<b>2</b>	2
<b>Тема 5.3</b> Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Практические занятия</b> 1. Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека. 1. Контрольная работа по разделу «Происхождение человека».	<b>2</b> <b>1</b> <b>1</b>	
<b>Раздел 6. Основы экологии.</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Экология —	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

наука о взаимоотношениях организмов	<u>1.Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой.</u> Экология как наука. Экосистема, ее свойства. Виды экосистем. Смена экосистем. Агроценозы. Цепи питания.		2
<b>Тема 6.2.</b> Составление цепей питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>1.Практические занятия</b> Составление цепей питания.		2
<b>Тема 6.3.</b> Сравнительное описание двух экосистем.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1.Сравнительное описание двух экосистем.</b>		
<b>Тема 6.4.</b> Биосфера и человек.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>1.Биосфера — глобальная экосистема.</b> 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
<b>Тема 6.5.</b> Описание и практическое создание искусственной экосистемы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1.Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).</b>		
<b>Тема 6.6.</b> Решение экологических задач.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>1.Решение экологических задач.</b>		
<b>Раздел 7.</b> Бионика.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>1.Бионика. Основные понятия бионики.</b>	<b>1</b>	2
<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>1</b>	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «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., 2014.
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](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
- [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
- [www.5ballov.ru/test](http://www.5ballov.ru/test) (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
- [www.vspru.ac.ru/deold/bio/bio.htm](http://www.vspru.ac.ru/deold/bio/bio.htm) (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
- [www.biology.ru](http://www.biology.ru) (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
- [www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
- [www.nrc.edu.ru](http://www.nrc.edu.ru) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).



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

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

[www.schoolcity.by](http://www.schoolcity.by) (Биология в вопросах и ответах).

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

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

Урок-исследование, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно - научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных

	животных под микро- скопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам	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

	<p>Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки</p>	<p>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>Индивидуальное развитие организма</p>	<p>Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных.</p> <p>Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека.</p> <p>Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов.</p> <p>Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира</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>Индивидуальное развитие человека</p>	<p>Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства.</p> <p>Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека</p>	<p>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</p>

		занятиях;
Закономерности изменчивости	<p>Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины.</p> <p>Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм</p>	<p>Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p>
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	<p>Основы селекции растений, животных и микроорганизмов</p> <p>Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н. И. Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений,</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>

	домашних животных и микроорганизмов	
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
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка

	<p>— 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>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>
Антропогенез	<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>
Человеческие расы	<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;</p>

		экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Биосфера — глобальная экосистема	Ознакомление с учением В. И. Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении	Экспертная оценка результатов: тестирования; оценка контрольных работ; устный опрос; письменный опрос; оценка защиты



		энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах	выполненных самостоятельных работ; оценка защиты выполненных работ; экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях
Биосфера человек	и	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 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	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.
Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	и	Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт	Экспертная оценка результатов: - тестирования; -оценка контрольных

	<p>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>работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос;</li> <li>-письменный опрос;</li> <li>-оценка защиты выполненных самостоятельных работ;</li> <li>-оценка защиты выполненных работ;</li> <li>-экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</li> </ul>
--	---	---

**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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ХИМИЯ**

**ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «Химия» разработана, в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Химия» 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: Павлик Н.Г., преподаватель химии ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

**Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.**

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>25.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>26.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>27.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>28.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Химия

### 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 специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

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 учебной дисциплины студент 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 учебной дисциплины 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 учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «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 повышения 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 учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 108 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	126
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
лабораторные работы	8
практические занятия	46
контрольные работы	4
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
<b>Раздел 1. Органическая химия</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<u>Предмет органической химии.</u> Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Особенности строения и свойств органических соединений.	2	1, 2
	<u>Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова.</u> Основные положения теории. Изомерия и изомеры. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.	2	1
	<b>Практическое занятие: Составление структурных формул органических веществ, изомеров.</b>	2	
<b>Тема 1.2.</b> Предельные углеводороды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<u>Алканы, строение и свойства.</u> Гомологический ряд и общая формула. Номенклатура. Изомерия. Строение молекул на примере метана. Гибридизация, связь. Физические свойства алканов. Алканы в	2	1, 2

	природе. Химические свойства алканов: горение, реакции замещения, дегидрирование, изомеризация. Получение алканов и применение на основе свойств.		
	<b>Лабораторная работа:</b> <u>Определение элементного состава органических соединений.</u>	2	
<b>Тема 1.3.</b> Этиленовые и диеновые углеводороды.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<u>Алкены и алкадиены.</u> Гомологический ряд и общая формула, строение изомерия, номенклатура. Физические свойства. Химические свойства. Применение на основе свойств. Получение. Строение молекул. Номенклатура и изомерия. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды, полимеризация в каучуки. Натуральные и синтетические каучуки. Резина.	2	1,2
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.</u>	2	
<b>Тема 1.4.</b> Ацетиленовые углеводороды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<u>Алкины. Номенклатура и свойства.</u> Ацетилен. Строение молекулы ацетилена. Номенклатура и изомерия алкинов. Химические свойства. Применение ацетилена на основе свойств.	2	1,2
	<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	
<b>Тема 1.5.</b> Ароматические углеводороды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1,2
	<u>Арены. Бензол. Физические и химические свойства.</u> Бензол. Строение его молекулы. Физические свойства и способы получения бензола. Химические свойства бензола: реакции замещения и реакции присоединения. Генетическая связь между углеводородами.	2	

<b>Тема 1.6.</b> Природные источники углеводов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<u>Нахождение в природе. Состав и свойства нефти.</u> Фракционная перегонка, или ректификация. Ректификационные газы, газолиновая фракция, лигроиновая фракция, керосиновая фракция, дизельное топливо, мазут.	2	1
<b>Тема 1.7.</b> Гидроксильные соединения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	<u>Спирты и их свойства. Фенол.</u> Состав: гидроксильная группа как функциональная. Классификация спиртов. Физические свойства. Химические свойства предельных одноатомных спиртов. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола. Применение фенола.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение растворимости спиртов.</u> Химические свойства предельных одноатомных спиртов.	2	
<b>Тема 1.8.</b> Альдегиды и кетоны	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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	
<b>Тема 1.9.</b> Карбоновые кислоты и их производные.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1,2
	<u>Карбоновые кислоты и их свойства. Сложные эфиры и жиры.</u> Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства. Мыла как соли высших жирных кислот, их моющее действие. Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Гидролиз сложных эфиров. Применение сложных эфиров.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Растворимость жиров в воде и</u>	2	

	<u>органических растворителях.</u> Жиры как сложные эфиры.		
	<b>Лабораторная работа:</b> <u>Рассматривание свойств уксусной кислоты.</u>	2	
<b>Тема 1.10.</b> Углеводы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	<u>Углеводы. Классификация и свойства.</u> Углеводы. Классификация. Химические свойства. Применение глюкозы на основе свойств. Дисахариды. Полисахариды.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Ознакомление со свойствами глюкозы. Знакомство с образцами полисахаридов.</u>	2	
<b>Тема 1.11.</b> Амины, аминокислоты, белки.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1,2
	<u>Амины. Аминокислоты и белки.</u> Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Применение анилина на основе свойств. 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	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Денатурация белка, цветные реакции белков.</u> Белки. Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вывод химических формул органических соединений.</u>	2	
	<u>Нуклеиновые кислоты как природные полимеры.</u> Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. Понятие ДНК и РНК. Биосинтез белка в	2	

	живой клетке.		
<b>Тема 1.13.</b> Биологически активные соединения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	<u>Ферменты, витамины и гормоны.</u> Особенности строения и свойств. Классификация ферментов. Понятия о витаминах и гормонах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии.	-	
	<u>Контрольная работа по теме: «Органическая химия»</u>	2	
<b>Тема 2. Общая и неорганическая химия</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основные понятия и законы химии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	<u>Химические элементы. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.</u> Способы существования химических элементов. Вещества постоянного и переменного состава. Масса атомов и молекул. Агрегатные состояния веществ. Массовая и объёмная доли компонентов смеси.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на основные понятия и законы химии.</u> Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Строение атома.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	<u>Строение атома. Электронные конфигурации атомов химических элементов.</u> Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны), 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 и учения о строении	2	



	атома для формирования научной картины мира и развития науки.		
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Составление электронных и электронографических формул атомов химических элементов</u> Электронная оболочка атома, электронный слой. Орбитали, электронные облака, порядок заполнения электронами энергетических уровней и подуровней.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<u>Периодический закон и периодическая система химических элементов 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	1,2
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач по периодическому закону Д.И.Менделеева.</u> Закономерности изменения свойств атомов периодах и группах.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Строение вещества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<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. Ковалентная полярная и неполярная связи. Молекулярные и атомные	2	1

	кристаллические решётки. Металлическая связь. Металлическая кристаллическая решётка и металлическая химическая связь. Водородная связь.		
<b>Тема 2.5.</b> Полимеры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	<u>Неорганические и органические полимеры.</u> Неорганические и органические полимеры. Минералы и горные породы. Структуры полимеров. Классификация по различным признакам.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков.</u>	2	
<b>Тема 2.6.</b> Дисперсные системы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	<u>Дисперсные системы, их классификация.</u> Классификация дисперсных систем. Грубодисперсные и тонкодисперсные системы. Коагуляция в коллоидных растворах. Значение дисперсных систем.	2	
<b>Тема 2.7.</b> Химические реакции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	<u>Классификация химических реакций. Скорость химических реакций.</u> Классификация химических реакций. Тепловой эффект химических реакций. Скорость химических реакций. Обратимость химических реакций. Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Проведение реакций, идущих с образованием осадка, газа или воды.</u>	2	
<b>Тема 2.8.</b> Растворы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	<u>Растворы. Гидролиз.</u> Растворение. Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы.	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Характер диссоциации различных гидроксидов</u>	2	

	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение задач на вычисление массовой доли растворенного вещества.</u>	2	
	<b>Лабораторная работа:</b> <u>Приготовление раствора заданной концентрации</u>	2	
<b>Тема 2.9.</b> Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<u>Окислительно-восстановительные реакции. Электролиз.</u> Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Химические источники тока.	2	2
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.</u>	2	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций.</u>	2	
<b>Тема 2.10.</b> Классификация веществ. Простые вещества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1,2
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Решение экспериментальных задач по теме: «Металлы и неметаллы»</u> 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	
<b>Тема 2.11.</b> Основные классы неорганических и органических соединений	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<u>Основные классы неорганических и органических соединений.</u> Оксиды, основания и их свойства. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Щёлочи. Амфотерные гидроксиды. Соли и их свойства.	2	1,2

	Классификация солей. Химические свойства солей. Способы получения солей. Гидролиз солей.		
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Изучение свойств соляной, серной и уксусной кислот.</u> Кислоты и их свойства.	2	
	<b>Лабораторные работы:</b> <u>Составление реакций ионного обмена.</u>	2	
<b>Тема 2.12.</b> Химия элементов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие:</b> <u>Получение гидроксидов цинка и алюминия, исследование их свойств.</u> Основания и их свойства. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Щёлочи. Амфотерные гидроксиды.	2	
<b>Тема 2.13.</b> Химия в жизни общества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<u>Химическая промышленность и химические технологии.</u> Сырьё для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Химия в сельском хозяйстве.	4	1
	<u>Контрольная работа по теме: «Общая и неорганическая химия»</u>	2	2
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
	1. Органическая химия. Теория строения органических соединений. Предельные углеводороды.	2	
	2. Полимеры. Строение вещества.	2	
	3. Химические реакции. Дисперсные системы.	2	
	4. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Растворы.	2	
	5. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы неорганических и органических соединений	2	
	6. Химия элементов. Химия в жизни общества.	2	
<b>Всего:</b>		<b>126</b>	



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

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

Реализация учебной дисциплины 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**

Основные источники

## Для студентов

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
2. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
4. Габриелян О.С. и др. Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
6. Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
7. Габриелян О.С. Химия: учебник для 10 кл. – М.; Дрофа, 2016.
8. Габриелян О.С. Химия: учебник для 11 кл. – М.; Дрофа, 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).

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](http://chemistrj.ssu.samara.ru)

2. [internetUrok.ru](http://internetUrok.ru)

3. [him.1september.ru](http://him.1september.ru)

4. [hemi.nsu.ru](http://hemi.nsu.ru)

5. [school-sektor.relarn.ru](http://school-sektor.relarn.ru)

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

Урок-исследование, 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 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.

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



<p><b>Введение</b></p>	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения химических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений.</p> <p>Указание границ применимости химических законов.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в химии на прогресс в технике и технологии производства.</p> <p>Использование Интернета для</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
------------------------	---	---

	поиска информации.	
<b>Органическая химия</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительная атомная и молекулярная массы, ион, изотоп, валентность, электроотрицательность, химическая связь, степень окисления, моль, молярная масса, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомологи.</p> <p>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</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>должен уметь:</p> <p>называть: изученные вещества по тривиальной и международной номенклатуре;</p> <p>определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических веществ.</p> <p>характеризовать: элементы по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений</p> <p>объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p>выполнять химический эксперимент;</p> <p>проводить: самостоятельный</p>	
--	---	--

	<p>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><b>Общая и неорганическая химия</b></p>	<p>Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ.</p> <p>Установка причинно-следственной связи между содержанием</p> <p>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</p> <p>таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</p> <p>Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. 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</p>	
--	--	--

	<p>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**

Заместитель директора  
ГАУ КО ПОО КСТ

 А.С. Алуcriева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЭКОЛОГИЯ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ**

Программа учебной дисциплины «Экология» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Экология» 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: Трифоненко Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невесенкова Е.Г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Экология

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

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

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

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

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

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

- применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;
- проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;
- использовать устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- продолжать образование, повышать квалификацию в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективно осознавать значимость компетенций в области экологии для человека и общества;
- сформировать экологическое мышление и способность учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

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

- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов, экозащитную технику и технологии;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- загрязнения окружающей среды огнетушащими веществами и пожарной техникой;
- деятельность пожарной охраны по сохранению экологии и профилактике пожаров как мере защиты окружающей среды;
- особенность экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;
- экологические последствия в разных сферах деятельности;
- ответственность личностного отношения к экологическим ценностям, моральную ответственность за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- особенность проектов экологически - ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры;

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

#### **ЛИЧНОСТНЫХ**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

### **метапредметных**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач

### **предметных**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии
- достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы,
- экологических связей в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и
- оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям,
- моральной ответственности за экологические последствия своих действий в
- окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с

экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** часов

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
практические занятия	19
контрольная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1.Объект изучения экологии. Цель, задачи экологии. История развития экологии.		1
<b>Раздел 1.Экология как научная дисциплина</b>		6	
Тема 1.1. Общая экология. Прикладная экология. Социальная экология.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1.Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера. Социальная экология. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды». Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем.		1
Тема 1.2. Описание антропогенных	<b>Практическое занятие</b>	2	
	1.Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности.		

изменений в естественных природных ландшафтах местности.			
Тема 1.3. Анализ влияния антропогенных изменений в природе.	<b>Практические занятия</b> 1. Анализ влияния антропогенных изменений в природе.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность.</b>		<b>14</b>	
Тема 2.1. Среда обитания человека.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда. Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.	<b>2</b>	2
Тема 2.2. Городская среда.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе.	<b>2</b>	1
Тема 2.3. Сельская среда.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы.	<b>2</b>	3



	Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.		
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Среда обитания человека и экологическая безопасность».	1	
Тема 2.4.	<b>Практические занятия</b>	2	
Описание жилища человека как искусственной экосистемы.	1. Описание жилища человека как искусственной экосистемы.		
Тема 2.5.	<b>Практические занятия</b>	2	
Описание городской квартиры и требования к ее экологической безопасности.	1. Описание городской квартиры и требования к ее экологической безопасности.		
Тема 2.6.	<b>Практические занятия</b>	2	
Сравнительное описание жилища человека в городской и сельской среде	1. Сравнительное описание жилища человека в городской и сельской среде.		
<b>Раздел 3. Концепции устойчивого развития.</b>		<b>12</b>	
Тема 3.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Возникновение концепции устойчивого развития.	1. Возникновение концепции устойчивого развития. Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие»		1
Тема 3.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
Экологические след и индекс человеческого развития.	1. Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.	1	3
	<b>Контрольная работа</b> по теме: Возникновение концепции устойчивого развития.	1	
Тема 3.3.	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
Решение экологических задач на устойчивость и развитие.	1. Решение экологических задач на устойчивость и развитие.		
Тема 3.4.	<b>Практические занятия</b>	2	
Решение экологических задач на определение экологического следа и индекса человеческого развития.	1. Решение экологических задач на определение экологического следа и индекса человеческого развития	2	
<b>Раздел 4. Охрана природы</b>		<b>7</b>	
Тема 4.1.	<b>Содержание учебного материала</b>		

Природоохранная деятельность.	1.Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации.	2	1
Тема 4.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
Экологические проблемы России.	1.Экологические проблемы России. Природные ресурсы и их охрана.	2	1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1.Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.		
Тема 4.3.	<b>Практические занятия</b>	1	
Сравнительное описание лесного массива и агропромышленного комплекса.	1.Сравнительное описание лесного массива и агропромышленного комплекса.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>39</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экология».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Экология»;
- 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. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. М., 2017
- Титов, Е.В Экология - Москва, "Академия" 2017г
2. Титов, Е.В Экология - Москва, "Академия" 2017г

Дополнительные источники:

1. Миркин, Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В. Экология (базовый уровень). 10 — 11 классы. — М., 2014.
2. Чернова, Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М. Экология (базовый уровень). 10— 11 классы. — М., 2014.
3. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – 2-е издание, испр. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015 – 256 с.

Нормативные материалы:

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. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

5. 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”».

6. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 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».

Интернет-ресурсы

1. [www.ecologysite.ru](http://www.ecologysite.ru) (Каталог экологических сайтов).
2. [www.ecoculture.ru](http://www.ecoculture.ru) (Сайт экологического просвещения).
3. [www.ecocommunity.ru](http://www.ecocommunity.ru) (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России)
4. <http://bio.1september.ru> - Газета «Биология» и сайт для учителя «Я иду на урок биологии»
5. <http://www.college.ru/biology> - Биология в Открытом колледже
6. <http://www.biodat.ru> - BioDat: информационно-аналитический сайт о природе России и экологии
7. <http://www.floranimal.ru> - FlorAnimal: портал о растениях и животных
8. <http://www.forest.ru> - Forest.ru: все о российских лесах
9. <http://www.eco.nw.ru> - Внешкольная экология: программа «Школьная экологическая инициатива»
10. <http://www.biolog188.narod.ru> - В помощь моим ученикам: сайт учителя биологии А.П. Позднякова

11. <http://learnbiology.narod.ru> - Изучаем биологию
12. <http://www.nature.ok.ru> - Редкие и исчезающие животные России
13. <http://www.aseko.ru> - Санкт-Петербургская общественная организация содействия экологическому образованию
14. <http://www.ecosystema.ru> - Экологическое образование детей и изучение природы России
15. <http://www.eco-mnepu.narod.ru/bib.htm> - Библиотека факультета экологии Международного Независимого Эколога-Политологического Университета (МНЭПУ)
16. <http://www.ecoindustry.ru/> - Экология производства. Научно-практический журнал
17. <http://climate.mecom.ru/?C=N;O=D> - Бюллетень "Изменения климата" .

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

Урок-игра, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Содержание обучения</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Введение	Знакомство с объектом изучения экологии. Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Демонстрация значения экологии	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных

	<p>при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <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>Использование Интернета для поиска информации.</p>	<p>самостоятельных работ</p> <p>экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p> <p>-экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>
<p>Экология как научная дисциплина</p>	<p>Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получение представлений о популяции, экосистеме, биосфере.</p> <p>Социальная экология Знакомство с предметом изучения социальной экологии. Умение выделять основные черты среды, окружающей человека</p> <p>Прикладная экология Умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные</p>	<p>Экспертная оценка результатов:</p> <p>-тестирование</p> <p>-устный опрос;</p> <p>-письменный опрос;</p> <p>-оценка защиты выполненных самостоятельных работ;</p> <p>-оценка защиты выполненных работ;</p> <p>-экспертная оценка в рамках текущего контроля на</p>

	пути снижения последствий на окружающую среду	практических занятиях; -экспертная оценка выполнения домашних заданий.
Среда обитания человека и экологическая безопасность	<p>Среда обитания человека.</p> <p>Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и ее основных компонентов.</p> <p>Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «комфорт среды обитания человека», получаемым из разных источников, включая рекламу. Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды</p> <p>Городская среда. Знакомство с характеристиками городской квартиры как основного экотопа современного человека.</p> <p>Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища.</p> <p>Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города</p> <p>Сельская среда. Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в</p>	<p>Экспертная оценка результатов:</p> <p>-тестирование</p> <p>-оценка контрольных работ;</p> <p>-устный опрос;</p> <p>-письменный опрос;</p> <p>-оценка защиты выполненных самостоятельных работ;</p> <p>-оценка защиты выполненных работ;</p> <p>-экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</p> <p>дифференцированных самостоятельных работ;</p>

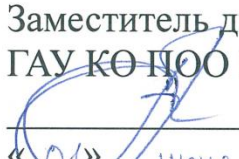


	условиях сельской местности.	
Концепция устойчивого развития	<p>Возникновение концепции устойчивого развития.</p> <p>Знание основных положений концепции устойчивого развития и причин ее возникновения.</p> <p>Умение формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие»</p> <p>Устойчивость и развитие Знание основных способов решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие».</p> <p>Умение различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость.</p> <p>Умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде</p>	<p>Экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения домашних заданий.</li> <li>-тестирование</li> <li>-оценка контрольных работ;</li> <li>-устный опрос;</li> <li>-письменный опрос;</li> <li>-оценка защиты выполненных самостоятельных работ;</li> <li>-оценка защиты выполненных работ;</li> <li>-экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях;</li> </ul>
Охрана природы	<p>Природоохранная деятельность.</p> <p>Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы.</p> <p>Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу.</p>	<p>Экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения домашних заданий,</li> <li>-тестирование</li> <li>-оценка контрольных работ;</li> <li>-устный опрос;</li> <li>-письменный опрос;</li> </ul>

	<p>Природные ресурсы и их охрана.</p> <p>Умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки состояния окружающей среды и ее потребности в охране</p>	<p>-оценка защиты выполненных самостоятельных работ;</p> <p>-оценка защиты выполненных работ;</p> <p>-экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</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  
  
 А.С. Алукриева  
 «01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
 Т.А. Бугакова  
 «01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## Калининград

Программа учебной дисциплины **«Английский язык в профессиональной деятельности»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**Стр.**

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ     4**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
5**

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
12**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
13**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Иностраный язык в профессиональной деятельности (на примере английского языка)**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</b>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p>

	<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>профессиональной направленности</p>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>212</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>164</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	164
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	<b>30</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>		<b>28</b>	
<p>Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Фонетический материал - основные звуки и интонаемы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .</p>	<b>8</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 1.2.	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	<b>ОК 2, ОК.3,</b>



Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	<p>Лексический материал по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.</li> </ul> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- модальные глаголы, их эквиваленты;</li> <li>- предложения с оборотом there is/are;</li> <li>- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but.</li> <li>- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite</li> </ul>		<b>OK5, OK 9, OK 10</b>
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1</b></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>		<b>10</b>	
<p><b>Раздел 2. Развивающий курс</b></p>		<b>98</b>	
<p>Тема 2.1</p> <p>Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день.</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</li> <li>- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</li> </ul>	<b>6</b>	<b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK 10</b>
<p>Тема 2.2.</p> <p>Здоровье, спорт, правила здорового</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме.</p> <p>Грамматический материал:</p>	<b>6</b>	<b>OK 2, OK.3, OK5, OK 9, OK</b>

образа жизни	- числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		<b>10</b>
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	<b>6</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.4. Досуг	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	<b>8</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	<b>6</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;	<b>6</b>	<b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие согласования времен и косвенная речь.</li> <li>- неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</li> <li>- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</li> <li>- наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every</li> </ul>		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.</li> <li>- инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке.</li> <li>- признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций</li> </ul>	8	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.8. Культурные национальные традиции, краеведение, обычаи праздники	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;</li> <li>- сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;</li> <li>- предложения с союзами neither...nor, either...or;</li> <li>- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past;</li> <li>- признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке</li> </ul>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Лексический материал по теме. Грамматический материал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive;</li> </ul>	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10

поведение, профессиональные навыки и умения)	-сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.11 Профессии, карьера	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10
Тема 2.13 Искусство и развлечения	<b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	6	ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10

<p>Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.</p>	<p><b>6</b></p>	<p><b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b></p>
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2</b> 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><b>10</b></p>	
<p><b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b></p>		<p><b>68</b></p>	<p><b>ОК 2, ОК.3, ОК5, ОК 9, ОК 10</b></p>
<p>Тема 3.1  Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания</p>	<p><b>Тематика практических занятий</b> 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки 2. Типы организаций питания и работа персонала 3. Составление меню, названия блюд 4. Кухня, производственные помещения, оборудование 5. Кухонная столовая и барная посуда 6. Обслуживание посетителей в ресторане 7. Система закупок продуктов и их хранения 8. Организация работы официанта и бармена 9. Кухня народов мира</p>	<p><b>6</b> <b>6</b> <b>8</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>6</b> <b>8</b></p>	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3</b> 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><b>10</b></p>	

<b>Консультации</b>	<b>12</b>	
1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества). Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.	2	
2. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни. Научно-технический прогресс.	2	
3. Профессии, карьера. Искусство и развлечения.	2	
4. Государственное устройство, правовые институты.	2	
5. Профессии, карьера. Научно-технический прогресс. Лексический материал по теме. Грамматический материал: глаголы в страдательном залоге.	2	
6. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>	<b>212</b>	

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

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

##### **3.2.2. 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.

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

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод, 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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о</p>	<p>взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в</p>	<p>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>



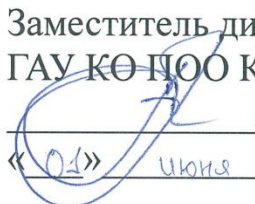
<p>своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	
<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10</b></p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> </ul> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>

	<p> <b>МОНОЛОГИЧЕСКОГО          ВЫСКАЗЫВАНИЯ                    В          СООТВЕТСТВИИ                    С          КОММУНИКАТИВНОЙ          ЗАДАЧЕЙ,          СФОРМУЛИРОВАННОЙ            В          ЗАДАНИИ.          Уместное          использование          лексических единиц и          грамматических          структур</b> </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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева

«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова

2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины» **«Информационные технологий в профессиональной деятельности»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Ключаева

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять</p>	<p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>

	антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	
--	--	--

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	150
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	120
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	120
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	12
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>21</b>	
<b>Тема 1.1 Информация и информационные процессы</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2. Технические средства информационных технологий</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.		
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера.			



	Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..		
<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>79</b>	
<b>Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов		
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	<b>1</b>	
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>

<b>Технология обработки графической информации</b>	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <a href="#">Microsoft Paint</a> ; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		<b>ПК 6.1-6.3</b>
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3 Компьютерные презентации</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	<b>14</b>	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	<b>1</b>	
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в</b>	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	<b>14</b>	

<b>профессиональной деятельности</b>	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>18</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1 Компьютерные</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан		

<b>сети, сеть Интернет</b>	дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.		
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	<b>1</b>	
<b>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3</b>
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов		
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов	<b>1</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>150</b>	

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

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

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб пособие. – М.: Изд – во Академия, 2016.
2. Михеева, Е.В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.;

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. *Открытые системы: издания по информационным технологиям* [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

##### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2016. – 314 с.

### **3.3. 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 видеofilмов, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, метод проектов, метод обучения в парах.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>		
<p>Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов,</p>

<p>ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИСТОРИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«История»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ История

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК.2</b> <b>ОК.3</b> <b>ОК.5</b> <b>ОК.6</b> <b>ОК.9</b>	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>56</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
<b>Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</b>		<b>4</b>	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной			

<p>литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела</p> <p>3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p>			
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Беларуссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.		
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
<b>Тема 2.3</b> <b>Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.		
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
<b>Тема 2.4</b> <b>Развитие культуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6,</b>
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и		

<b>в России.</b>	формирование «массовой культуры». 2.Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		<b>ОК.9</b>
<b>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	<b>8</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия 2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	<b>4</b>	<b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела. 3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	





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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,  
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 256 с.

2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 384 с

##### **3.2.2. 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](http://www.rau.su/N1-2 _97/009.htm)

### **3.2.3. 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.

### **3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод, 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, ролевая игра, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>ретроспективный анализ</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</p>


развития отрасли.		
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b></p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>		
<p><b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

	адекватность применения терминологии	в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
--	--	---

**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

  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И  
ГИГИЕНА**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.



## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и</li> </ul>

	<p>(система ХАССП) при выполнении работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<p>сроки хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>100</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>78</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	39
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	39
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 1-7, 9,10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
<b>Раздел 1 Морфология и физиология микробов</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 1-7, 9,10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9,10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9,10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>

	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	2	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	4	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	<b>1</b>		

<b>Раздел 2 Основы физиологии питания</b>		<b>31</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	

	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	<b>ПК 6.1</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	<b>ПК 6.1</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	2. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	1	



	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)		
<b>Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,</b> <b>9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,</b> <b>9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	<b>2</b>		
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,</b> <b>9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		

<b>персонала</b>			<b>ПК 6.3-6.4</b>
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	<b>2</b>	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>3</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b>

	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	3	
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.3-6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
1. Морфология микробов. Физиология Микробов.		2	
2. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.		2	
3. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.		2	
4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Личная гигиена работников пищевых производств		2	
5. Пищевые отравления и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала.		2	
6. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		2	

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		
<b>Экзамен</b>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>	<b>100</b>	

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

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

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

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник /2-е изд.; стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018 г.-256с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник – М. : Издательский центр «Академия», 2018г. – 240с.
3. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. **2016-01-01.** - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.*- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования* – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.* – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 12.*ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.*- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
13. *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.* – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](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](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.

17.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

19. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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».

### **3.2.2. Электронные издания:**

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

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. Образования.- М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2015.

2. Матюхина, З.П. Учебник Основы Физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии. Москва Издательский центр «Академия», 5 издание 2015г.- 253с.

### **3.3. 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, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знания:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных



<p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему</p>	<p>целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
--	---	--

<p>микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для</li> </ul>

<p>результатам;  обеспечивать  выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p>самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><b>ПК 1.1-1.4</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.7</b>  <b>ПК 4.1-4.6</b>  <b>ПК 5.1-5.6</b>  <b>ПК 6.1-6.4</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по</p>

<p><b>OK 01-07</b>  <b>OK 09</b>  <b>OK 10</b></p>	<p>требованиям  Адекватность,  оптимальность  выбора способов  действий, методов,  техник,  последовательностей  действий и т.д.  Точность оценки,  самооценки  выполнения  Соответствие  требованиям  инструкций,  регламентов  Рациональность  действий и т.д.</p>	<p>практическим  занятиям;  - оценка заданий для  самостоятельной  работы,  <b>Промежуточная  аттестация:</b>  - экспертная оценка  выполнения  практических заданий  на зачете</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

 А.С. Алукриева

«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

 Т.А. Бугакова

«03» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Организация обслуживания»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> </ul>	<p>потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания,</li> </ul>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
---	---

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>90</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	<b>8</b>
Консультации	<b>12</b>
Экзамен	<b>6</b>

## **Промежуточная аттестации в форме экзамен**

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Торговые</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК</b>
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		

<b>помещения организаций питания</b>	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		<b>3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		

	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10,</b>
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	<b>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>1</b>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1</b>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10,</b>
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	<b>2</b>	<b>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10,</b>
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	<b>2</b>	<b>ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных	<b>1</b>		

	задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	<b>1 1</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	<b>1</b>	
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	<b>1</b>		
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов			
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>1</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			



<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 6.3</b>
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	<b>4</b>	
Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	<b>1</b>		
Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	<b>1</b>		
Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	<b>1</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>		

<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	<b>1</b>		
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	<b>1</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	<b>1</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий			

	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
	1. Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения организаций питания.	2	
	2. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	2	
	3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания.	2	
	4. Организация процесса обслуживания в зале.	2	
	5. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.	2	
	6. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	

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

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

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

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

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

##### **1.2.1. 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, 2014.- 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](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. 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).

12. 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.

13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2015. – 544 с.

14. 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

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.

18. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. – 398 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Kucing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kucing.net](http://www.kucing.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **1.2.3. 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. 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.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>сервировки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды</li> </ul>		
---	--	--



<p>и приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

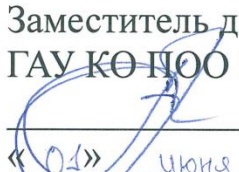
<p>использовании специальных форм организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность</li> </ul>		
---	--	--

<p>и технику подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать</li> </ul>		
---	--	--

смешанные, горячие напитки, коктейли		
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

**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  
  
А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Организация хранения и контроль запасов сырья»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и</li> </ul>



		<p>движением блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	120
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>	51	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

			6.3
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10,

<b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	<b>2</b>	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,

			3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	
<b>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		<b>51</b>	
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды		

	транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>2.</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10
	<b>3.</b> Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	<b>2</b>	
	<b>4.</b> Подбор технического оснащения складских помещений	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно- материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов		

	на складе.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>1.</b> Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		
	<b>2.</b> Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	<b>3.</b> Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	<b>2</b>	
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	<b>2</b>	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных	<b>2</b>	



	товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	<b>4</b>		
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. 2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		

<b>на предприятиях питания</b>	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	<b>2</b>	
	3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с	<b>1</b>		

	хищениями запасов на производстве.		
<b>Консультации</b>		<b>12</b>	
1.	Классификация продовольственных товаров. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
2.	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	2	
3.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	2	
4.	Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	
5.	Организация хранения различных видов продовольственных товаров	2	
6.	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>120</b>	

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

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

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 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.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
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](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. № 2  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. 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.
21. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitejskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана
4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012
2. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
3. Журнал- Пищевая промышленность.
4. Журнал – Питание и общество

## 5. Журнал – Общепит

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

мини-лекция, разминка, лекция с заранее объявленными ошибками, дискуссия, кейс-метод, 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, ролевая игра, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>видов снабжения;</li> <li>видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспечения управления</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

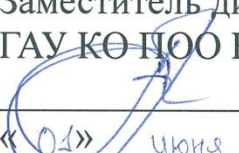


<p>расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на</p>

<p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>зачете</p>
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</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  
  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

Программа учебной дисциплины «**Основы философии**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.Н. Невинская

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы философии»

### 1.1. Область применения программы

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	56
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	46
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>		<b>24</b>	
Тема 1.1  Основные понятия и предмет философии	<b>Содержание учебного материала</b>  1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность.  2. Предмет и определение философии.	<b>4</b>  2  2	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 1.2  Философия Древнего мира	<b>Содержание учебного материала</b>  1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).  2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ.	<b>6</b>  2  2	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9



и средневековая философия	Платон. Аристотель.		
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
Тема 1.3	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Философия Возрождения и Нового времени	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	2	
Тема 1.4	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
Современная философия	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	2	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	2. Философия бессознательного.	2	
	3. Особенности русской философии. Русская идея.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
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).			
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1</b>  <b>Методы философии и ее внутреннее строение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	2	
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2	
<b>Тема 2.2</b>  <b>Учение о бытии и теория познания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2	
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины	2	

	3. Соотношение философской, религиозной и научной истин.	2	
	4.Методология научного познания.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.	2	
	2.Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	2	
	3.Влияние природы на общество.	2	
	4. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Место философии в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.2, ОК. 3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	2	

<b>духовной культуре и ее значение</b>	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни.	2	
	3. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
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).		<b>4</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>56</b>	

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред.проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 300 с.

2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 288 с. (Профессиональное образование)

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

1. **Основы философии** [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М. : НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 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>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2010. – 496 с.

2. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0258-5

3. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.

4. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.

5. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.

6. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991.- 480 с.

7. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.

8. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

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

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная</b></p>

<p>среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;</p> <p>общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.</p>		<p><b>аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;</p> <p>выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.</p>		
<p><b>ОК.2,</b></p> <p><b>ОК.3, ОК.5, ОК.6,</b></p> <p><b>ОК.9</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p>



	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Основы финансовой грамотности**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

i.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Основы финансовой грамотности»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9	<p>-разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;</p> <p>-использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</p> <p>-использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.</p>	<p>-основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>54</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические работы	20
Самостоятельная работа	14
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.		
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1.Основные банковские услуги 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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Расчет процентов по банковским вкладам и составление графика погашения банковского кредита.		
<b>Тема 2.</b> Фондовый рынок.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Определение доходности ценных бумаг.		
<b>Самостоятельная работа по темам 1-2:</b> – Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса.		<b>6</b>	



<p>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>Банковский кредит</p> <p>Сберегательные сертификаты</p> <p>Фондовая биржа</p> <p>Рынок FOREX</p>			
<p><b>Тема 3.</b></p> <p>Страхование.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	2	<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>
	<p><u>1. Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов.</u></p> <p>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.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>
	<p>1. Определение страховых выплат при наступлении страхового случая.</p>		

<b>Тема 4.</b> Налоговая система.	<b>Содержание</b>		
	<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	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ОК.2,
	1.Определение элементов и расчет налогов.	2	ОК.3, ОК.5, ОК.6,
	2.Заполнение декларации 3-НДФЛ.	2	ОК.9
<b>Тема 5.</b> Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	<b>Содержание</b>		
	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	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
<b>Самостоятельная работа по темам 3-5:</b> – Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам		<b>4</b>	

	<p>курса.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</li> <li>– Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.</li> </ul> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>Страхование имущества.</p> <p>Страхование жизни.</p> <p>Налог на доходы физических лиц (НДФЛ)</p> <p>Пенсионный фонд РФ</p> <p>Альтернативные способы накопления на пенсию.</p>		
<p><b>Тема 6.</b></p> <p>Экономика фирмы.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p>2</p>	<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</p>
	<p><u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u></p> <p>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.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p><b>4</b></p>	<p>ОК.2, ОК.3, ОК.5,</p>
	<p>1.Анализ финансовых результатов деятельности фирмы.</p>	<p>2</p>	

	2. Расчет заработной платы и пособий.	2	ОК.6, ОК.9
<b>Тема 7.</b> Предпринимательство.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1. Этапы создания бизнеса.</u> Предпринимательство, предприниматель. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании. Бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО). Бизнес-план.		
	<b>Практические занятия</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Составление бизнес-плана.		
<b>Тема 8.</b> Денежная система.	<b>Содержание</b>	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	<u>1. Деньги в современном мире.</u> Доходы и расходы семьи. Семейный бюджет. Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск. Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида,		

	способы сокращения финансовых рисков.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>	
	1. Построение семейного бюджета.	2	
	2. Семинар «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»	2	
<b>Самостоятельная работа по темам 6-8:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа с конспектами, учебной и специальной литературой, Интернет-ресурсами по темам курса.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</li> <li>– Подготовка докладов, рефератов, создание электронных презентаций.</li> </ul>			
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>		<b>4</b>	
Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи.			
Электронные деньги.			
Валюта в современном мире.			
Защита прав потребителей.			
Финансовое мошенничество			
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	

<b>Всего</b>	<b>54</b>	
--------------	-----------	--

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. – 400 с.

##### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: [www.asv.ru](http://www.asv.ru)
2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: [Вашифинансы.рф](http://Вашифинансы.рф)
3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: [www.calculator-credit.ru](http://www.calculator-credit.ru)
4. Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2011-2016 годах» Режим доступа: [39fg.rfg](http://39fg.rfg)
5. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)

6. Консультант плюс. Режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
7. On–line библиотека. Режим доступа: [www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru)
8. Электронные словари. Режим дотсупа: <http://www.edic.ru>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.
2. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)
3. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)
4. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.

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

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод, 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**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые</p>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p>



<p>механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основ построения семейного бюджета.</p>		<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p>-разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;</p> <p>-использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;</p> <p>-использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования и т.д.</p>

бизнеса.		
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования и т.д.</li> </ul>

**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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Основы экономики менеджмента и маркетинга»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4.</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> </ul>

	<p>инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных</p>	<p>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная</p>
--	--	---

	<p>запасов и товарооборотчиваемость и, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы</li> </ul>	<p>мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых</li> </ul>
--	---	---



	<p>принятия эффективных управленческих решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного</li> </ul>	<p>организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	--	--

	бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>120</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	48
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		

	<p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>2</b>	
	<p><b>Практические занятия.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.</p>	<b>2</b>	<p><b>ПК 6.1-6.5</b></p> <p><b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b></p>
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Производственные фонды и ресурсы.</b> <b>Издержки производства и обращения в общественном питании</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	
	<p>Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b></p> <p><b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p>Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b></p> <p><b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b></p>
	<p>Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b></p> <p><b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b></p>

	<p>управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.</p>		
	<p>Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.</p>		<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>14</b></p>	
	<p><b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Практические занятия.</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b></p>
	<p><b>Практические занятия.</b> Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 6.1-6.5</b>  <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,</b></p>

			ОК10,ОК11
	<b>Практические занятия.</b> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2	
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	

	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 1.6.</b> <b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тема 1.7.</b> <b>Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования.		

Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ОК10,ОК11
Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
<b>Практические занятия.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Практические занятия.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Практические занятия.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Практические занятия.</b> Изучение разделов бизнес- плана	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	



	Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития		
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать	<b>2</b>	

	управленческие решения «Полет на Луну»		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
<b>Тема 2.3.</b> <b>Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5,</b> <b>ОК7, ОК9,</b> <b>ОК10,ОК11</b>
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b>
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	<b>2</b>	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11</b>
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и		<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,</b>

	ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		OK10,OK11
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	<b>2</b>	OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11

	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>120</b>	

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.*
6. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 304 с.
8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

9. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.
10. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2013.
11. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2015. - 312 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.- 176с.
13. Череданова, Л.В. Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач. проф. образования. / Л.Н. Череданова – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
14. Жабина, С.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)  
<http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Ekonomi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

### 3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#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, тенинг, метод проектов, метод обучения в парах.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>



<p>методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения</li> </ul>		
--	--	--

<p>сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>- состав издержек производства и обращения</li> </ul>		
---	--	--

<p>организаций ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной</li> </ul>		
--	--	--

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий</li> </ul>

<p>организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного</li> </ul>	<p>Рациональность действий и т.д.</p>	
---	---------------------------------------	--

<p>производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и</li> </ul>		
---	--	--

<p>восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>		
<p>ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ОК 01  ОК 02  ОК 03  ОК 04  ОК 05  ОК 06  ОК 07  ОК 09  ОК 10  ОК 11</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий</li> </ul>

	Рациональность действий и т.д.	
--	-----------------------------------	--



**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  
  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
« 01 » июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
« 01 » июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОХРАНА ТРУДА**

Программа учебной дисциплины «**Охрана труда**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

<p>установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
<b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</b>
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>4</b>	

	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</b>
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</b>
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране		

	труда отдельных категорий работников		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>12</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
<b>Тема 2.1</b> <b>Основы понятия условия труда.</b> <b>Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	



	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</b>
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>	2		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»			
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>13</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК 1-7, ОК</b>

<b>Электробезопасность</b>	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		<b>9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
<b>Тема 3.2</b> <b>Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.3-6.5</b>
Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции			

	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами			
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения			
	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение			
	Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания			
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>4</b>
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания			<b>4</b>
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5</b>	
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности			
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования			
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и			

	др.		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>	<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

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

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. 5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. 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. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2015

#### **3.2.2. Электронные издания**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и метрологии](#) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

#### **3.2.3. Дополнительная литература:**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

### **3.3. 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 видеофильмов, «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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>



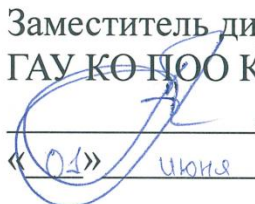
индивидуальной защиты		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>		
<p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа учебной дисциплины **«Правовые основы профессиональной деятельности»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li><li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li><li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li></ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	44
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	38
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основные положения Конституции РФ</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия		
<b>Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1.</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Основы гражданского права</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
<b>Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		

	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	2	
<b>Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2.</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».	1	
<b>Раздел 3. Основы трудового права</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		

	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	1	
<b>Тема 3.2</b> <b>Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 1-7, ОК 9,10,11</b>
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»			
<b>Тема 3.3</b> <b>Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	
<b>Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность</b>		<b>7</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ПК 6.1-6.4</b>

<b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		<b>ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	<b>1</b>	
<b>Тема 4.3. Административные наказания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	<b>1</b>	
<b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
<b>Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, ОК 9,10</b>
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	<b>1</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>44</b>	

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

###### **Нормативные документы:**

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2010 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст:[посост.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 на01авг.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.
6. 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.
8. 2001г.:по состоянию на 1 апр.2011г.].—М.:РидГрупп,2013.—256с.— (Законодательство России с комментариями к изменениям).
9. Уголовный кодекс Российской Федерации: федер. законРФ:[принятГос.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 2008 г.]. — М.: Инфра-М, 2013. — 248 с. — (Б-ка кодексов: выпуск 10(148)).

#### **Основные источники:**

1. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В.В. Румынина. — 11-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 124 с.
2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.И. Тыщенко. — 2-е изд. — М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 224 с.
3. Певцова, Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. — М.: Академия, 2017. — 480 с.

#### **3.2.2. Электронные издания**

1. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. КонсультантПлюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <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]. — Ростовна/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. — 299 с.

<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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>



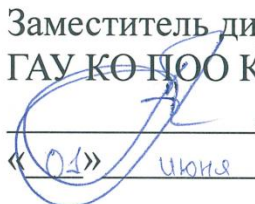
<p>основания его прекращения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul> <p>анализировать и оценивать</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий</li> </ul>

результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	на дифференцированном зачете
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

**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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Безопасность жизнедеятельности**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>29.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>30.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>31.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>32.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Компетенции	Уметь	Знать
<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>-применять первичные средства пожаротушения;</li><li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li><li>-применять</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-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;</li><li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li><li>-основы военной службы и обороны государства;</li><li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li><li>способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и</li></ul>

	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	поступления на неё в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>80</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях</b>		<b>22</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Гражданская оборона.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практические занятия</b> 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	
	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	2	



	защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.		
<b>Тема 1.3.</b> Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	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	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	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. Потенциально опасные объекты, обеспечение	2 2	

	<p>безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии.</p> <p>Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения.</p> <p>Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.</p> <p>Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)</p>		
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<p><b>1.</b> Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма.</p> <p>Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.</p>	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>1.</b> Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).</p>	2	
<p><b>2.</b> Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время</p>	2		

	общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).		
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> решение ситуационных задач Подготовка рефератов/презентаций по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие». «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения» «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)» «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».		<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Вооружённые Силы Российской Федерации</b>	1. Вооружённые Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> 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.		<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

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).			
<b>Раздел 3. Основы медицинских знаний</b>		<b>70</b>	
<b>Тема 3.1. Основы медицинских знаний</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков первой помощи при травмах различных областей тела.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков первой помощи при ранениях, наложения повязок различных типов.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	ОК.1-ОК.4,

			ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков первой помощи при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая помощь пострадавшему при электротравме. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков первой помощи пострадавшему при электротравме. Отработка навыков первой помощи при синдроме длительного сдавливания.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при ожогах.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков первой помощи при наружных кровотечениях. Отработка навыков первой помощи при ожогах. (решение ситуационных задач).	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая помощь при воздействиях высоких температур на человека. Предупреждение развития перегревания. Тепловой удар. (решение ситуационных задач)	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9,

			ОК.10
<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков первой помощи при воздействии высоких температур на человека. Отработка навыков предупреждения развития перегревания.	2		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур.	2		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков оказания первой помощи при воздействии ультрафиолетовых лучей на человека. Отработка навыков первой помощи при воздействии низких температур.	2		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях.	2		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Отработка навыков оказания первой помощи при отравлениях.	2		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	2		ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9,

			ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Отработка навыков оказания первой помощи при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Из истории инфекционных болезней. Профилактика инфекционных заболеваний. Лечение инфекционных заболеваний.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Здоровье и здоровый образ жизни.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Факторы, способствующие укреплению здоровья	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практическое занятие</b> Факторы, способствующие укреплению здоровья. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. (решение ситуационных задач).	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Самостоятельная работа: по разделу 3</b> 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	<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

<p>подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).</p> <p>Презентация: «Первая помощь при переломах».</p> <p>Подготовка презентации: «Правила наложения повязок различных типов»</p> <p>Подготовка реферата, презентации по теме: «Факторы, способствующие укреплению здоровья» Подготовка сообщения: «Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга», «Первая помощь при переломах».</p> <p>Реферат по теме: «Первая помощь пострадавшему при синдроме длительного сдавливания»</p> <p>Подготовка сообщений по теме – «Первая помощь пострадавшему при электротравме».</p> <p>Подготовка сообщений по теме «Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека».</p> <p>Подготовка реферата по темам: «Первая помощь при отсутствии сознания», «Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)»</p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>80</b>	



### 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**

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. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности./Учебник. 3-е изд. М.: КНОРУС, 2015 г.

3. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник. 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

### **Дополнительные источники**

1. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016 г.
2. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. – 320 с.
3. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

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

Мини-лекция, 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 обучения в парах.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;                      принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;                      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;                      организация и порядок призыва</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.                      Не менее 75% правильных ответов.                      Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      - письменного/устного опроса;                      - тестирования;                      - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета в виде:                      - письменных/устных ответов,                      - тестирования</p>

<p>граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>специальностью;          владеть способами          бесконфликтного общения и          саморегуляции в повседневной          деятельности и экстремальных          условиях военной службы;          оказывать первую помощь          пострадавшим</p>		
<p><b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b></p>	<p>Правильность,          полнота          выполнения          заданий, точность          формулировок,          точность расчетов,          соответствие          требованиям          Адекватность,          оптимальность          выбора способов          действий, методов,          техник,          последовательность          ей действий и т.д.          Точность оценки,          самооценки          выполнения          Соответствие          требованиям          инструкций,          регламентов          Рациональность          действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - экспертная оценка          демонстрируемых          умений,          выполняемых          действий, защите          отчетов по          практическим          занятиям;          - оценка заданий          для          самостоятельной          работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка          выполнения          практических          заданий на зачете</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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа учебной дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>33.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>34.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>35.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>36.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>-применять первичные средства пожаротушения;</li><li>-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li><li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-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;</li><li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li><li>-основы военной службы и обороны государства;</li><li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li><li>способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li><li>-основные виды вооружения,</li></ul>

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	34
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

## 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	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях</b>		<b>30</b>	ОК.1-ОК.4,
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>2. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.</p>	<b>2</b>	ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Тема 1.2.</b> Гражданская оборона.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	3. 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	
4. 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. Оработка нормативов по надеванию противогаза и	2		

	ОЗК.		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	3. 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	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	4. 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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	3. 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	
	4. 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.	2	

	<p>Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.</p> <p>Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)</p>		
<b>Тема 1.4.</b> Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	<b>2.</b> Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практические занятия</b> <b>3.</b> Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>4.</b> Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).	2	
<b>Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1</b> Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС.		4	

<p>- 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).</p>			
<b>Раздел 2. Основы военной службы</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	2. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск.	2	
	3. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации.	2	
	4. Воздушно-десантные войска.	2	
	5. Ракетные войска стратегического назначения.	2	
	6. Войска воздушно-космической обороны.	2	
	7. Другие войска и их основные задачи.	2	
	8. Воинская обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9,
1. Сухопутные войска, структура, задачи (решение	2		

	ситуационных задач).		ОК.10
	2. Военно-воздушные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	3. Военно-морской флот, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2	
	4. Порядок прохождения военной службы. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации (решение ситуационных задач).	2	
<b>Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1. Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части.	2	
	2. Военнослужащие и взаимоотношение между ними.	2	
	3. Права и обязанности военнослужащих.	2	
	4. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Воинская дисциплина. Суточный наряд роты. (отработка навыков).	2	
	2. Караульная служба, обязанности и действия часового (отработка навыков).	2	
<b>Тема 2.3. Строевая подготовка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия (отработка навыков).	2	
	2. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от	2	



	него. Строи отделения. (отработка навыков).		
<b>Тема 2.4.</b> Огневая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата (отработка навыков).	2	
<b>Тема 2.5.</b> Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Ранения, ушибы, переломы, вывихи, растяжение связок, синдром длительного сдавливания (решение ситуационных задач).	2	
	2. Ожоги, поражение электрическим током, утопление, переохлаждение, обморожение, отравление, клиническая смерть (решение ситуационных задач).	2	
<b>Самостоятельная работа: по разделу 2</b> Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения: - обязательная подготовка граждан к военной службе; - ответственность призывников за уклонение от прохождения службы; понятие о воинских уставах; - воинская дисциплина, ее сущность и значение; - обязанности дневального по роте; - поощрения и дисциплинарные взыскания. - непрямой массаж сердца; - причины наступления клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами,		<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10

учебной литературой).		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>80</b>	

### 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**

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. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности./Учебник. 3-е изд. М.: КНОРУС, 2015.
3. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник. 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2015.

### **Дополнительные источники**

4. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.

5. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

6. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

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

Мини-лекция, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilьмов, «мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, практическая работа, метод обучения в парах.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            - письменного/устного опроса;            - тестирования;            - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:            - письменных/</p>

<p>серьезной угрозе национальной безопасности России;  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;  организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>терминологии</p>	<p>устных ответов,  -тестирования</p>
<p><b>Умения:</b>  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,</p>

<p>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>	<p>ей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

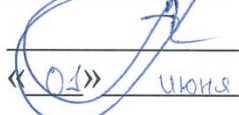
--	--	--



**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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Психология общения**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Психология общения»

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>78</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (если предусмотрено)	34
Самостоятельная работа	10
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2. Общение как</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на		

<b>восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</b>	восприятие. Искажения в процессе восприятия.		
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
Коммуникативные тренинги			
<b>Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.		
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация.		
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения		

	эффективности общения.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Формы делового общения и их характеристики</b>	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.		
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
		<b>Тематика практических занятий</b>	4
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
<b>Эмоциональное</b>	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и		



<b>реагирование в конфликтах и саморегуляция</b>	агрессия. Разрядка эмоций.		
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Коммуникативные тренинги		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
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).			
<b>Дифференцированный зачет:</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	



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

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

Кабинет «Психологии»,

техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 468 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/CEDDEA43-487E-4BDB-B4AA-D1F6CE06FF8D#page/1>

3. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 209 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/5D5ABB2E-892A-4A9B-B894-3AC2FC97A471#page/1>

4. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 350 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291#page/1>

5. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 463 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A#page/1>

6. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 437 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/58574FAE-8EC8-4A02-A773-AF6F1BC2147B#page/1>

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

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-<http://znanium.com/go.php?id=410246>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

- 1.. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: учебное пособие. – Изд. 22-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 671 с.
2. Столяренко, Л.Д. Основы психологии: практикум. – Изд. 10-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 686 с.
3. Столяренко, Л.Д., Самыгин С.И. Психология личности: учебное пособие – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 575 с.

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

мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод, деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilмов, «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**

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>роли и ролевые ожидания в общении;</p> <p>виды социальных взаимодействий;</p> <p>механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>этические принципы общения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>применять техники и приемы эффективного общения в</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по</p>

<p>профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных</p>

		ответов, -тестирования
--	--	---------------------------

**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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ  
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

Калининград



Программа учебной дисциплины **«Психология общения»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

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

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Невинская Н.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>6</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01 - 07, 09, 10</b>  <b>ОК 01 - 07, 09, 10</b>
	1.Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Подготовить реферат на тему: Социальная дезадаптация: понятие, причины.		1	
<b>Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов</b>		<b>5</b>	
<b>Тема 2.1</b> Федеральный закон от 03.05.2012 №	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01 - 07, 09, 10</b>
	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.	2	

46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. Основопологающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.		
	<b>Практическое занятие</b> Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	2	<b>ОК 01 - 07, 09, 10</b>
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ»		1	
<b>Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.</b>		<b>11</b>	
Тема 3.1 Основы гражданского законодательств а	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>10</b>	<b>ОК 01 - 07, 09, 10</b>
		2	
Тема 3.2 Основы семейного законодательств а.	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>ОК 01 - 07, 09, 10</b>

	<p><b>Практическое занятие</b>          Основы гражданского и семейного законодательства.          Решение ситуационных задач.</p>	2	ОК 01 - 07, 09, 10
<p>Тема 3.3          Трудовое законодательство.          Регулирование труда инвалидов.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	ОК 01 - 07, 09, 10
	<p>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.</p>		
	<p><b>Практическое занятие</b>          Применение норм закона.          Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.</p>	2	ОК 01 - 07, 09, 10
<p><b>Самостоятельная работа по разделу 3</b>          Подготовить реферат на тему:          Признание инвалида безработным.</p>		1	
<p><b>Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации</b></p>		7	
<p>Тема 4. 1</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	



Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	1.Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» <a href="#">Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов.</a> <a href="#">Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти</a> субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. <a href="#">Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.</a>	2	ОК 01 - 07, 09, 10
	2.Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	2	ОК 01 - 07, 09, 10
	<b>Практическое занятие</b> Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	ОК 01 - 07, 09, 10
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> Подготовка сообщения на тему: Материальное обеспечение и льготы инвалидам		1	
<b>Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</b>		7	
Тема 5. 1	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01 -

Понятие медико-социальной экспертизы.	Понятие медико-социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. <a href="#">Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.</a>	2	07, 09, 10
Тема 5. 2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	<b>Практические занятия</b>	2	ОК 01 - 07, 09, 10
	1.Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. <a href="#">Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.</a>		
	Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 5</b> Подготовка реферата на тему: <a href="#">Индивидуальная программа реабилитации инвалида.</a>		1	
<b>Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.</b>		5	ОК 01 - 07, 09,
Тема 6.1	<b>Практические занятия</b>	4	

<p>Органы труда и занятости населения.</p> <p>Трудоустройство инвалидов.</p>	<p>1.Семинар "Трудоустройство инвалидов».</p> <p>Органы труда и занятости населения. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. <a href="#">Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов.</a> <a href="#">Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов.</a> Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.</p>	2	<b>10</b>
	<p>2.Составление резюме и профессиональная самопрезентация.</p> <p>Использование приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве.</p>	2	
<p><b>Самостоятельная работа по разделу 6</b></p> <p>Подготовка резюме.</p>		1	
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		2	
<p><b>Всего</b></p>		<b>42</b>	

### 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.

### **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.

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>– использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>– обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>– анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>– составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>– составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>– использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.</li> </ul>	<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><b>Знания:</b></p>	


<ul style="list-style-type: none"> <li>– механизмы социальной адаптации;</li> <li>– основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li> <li>– основы гражданского и семейного законодательства;</li> <li>– основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</li> <li>– основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>– функции органов труда и занятости населения.</li> </ul>	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</i></p> <p><i>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p> <p><i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i></p>
<p><b>ОК 01-ОК 07, 09,10</b></p>	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль</i></p> <p><i>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p> <p><i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i></p>



**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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины **«Техническое оснащение организаций питания»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4  ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид,</li> <li>обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>70</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
<b>Раздел 1 Механическое оборудование</b>		<b>24</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..		
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	

	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	<b>ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	



<b>Тема 1.6.</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	<b>ПК 3.1-3.5</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>1</b>	<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ПК 7.1-7.4</b>
<b>Тема 1.7.</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 3.1-3.7</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>2</b>	<b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ПК 7.1-7.4</b>
<b>Тема 1.8.</b> <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ПК 7.1-7.4</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<b>1</b>	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>21</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ПК 6.1-6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 7.1-7.4
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ПК 6.1-6.4

<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	<b>1</b>	
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	<b>1</b>	
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи	<b>1</b>	

	пищи		
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5</b>
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	<b>ПК 5.2</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	<b>1</b>	<b>ПК 6.4 ПК 7.1-7.4</b>
<b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	<b>ПК 6.4 ПК</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>1</b>	<b>7.1-7.4</b>
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		

заморозки)	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	<b>1</b>	
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	<b>1</b>	ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	<b>2</b>	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>13</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>

<b>Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		<b>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ПК 7.1-7.4</b>
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>4</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>2</b>	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>70</b>	

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

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

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. 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
11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
12. 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
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2015 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2015 – 162 с.

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

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, 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, тренинг, метод обучения в парах.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Умение:</p> <p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

<p>правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического</li> </ul>		
--	--	--

<p>оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
<p><b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ПК 7.1-7.4</b></p> <p><b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Калининград

Программа учебной дисциплины «**Физическая культура**» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно-цикловой комиссией физической культуры

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Алукриева Э.Л.



## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
· <b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
· <b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
· <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	17
· <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 8</b>	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Объем образовательной программы</b>	212
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	164
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	158
Самостоятельная работа	48
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Легкая атлетика</b>	<b>46</b>	
<b>Тема 1.1. Спринтерский бег</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 8</b>
	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	32	
	Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты, силы. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты.	2	
	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.	2	
	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
<b>Тема 1.2</b>	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	

<b>Челночный бег.</b>	Челночный бег 5x10 м. Челночный бег 10x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
<b>Тема 1.3 Метание мяча и гранаты.</b>	Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости	2	
	Закрепление техники метания гранаты. Бросок набивного мяча из различных и.п. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
<b>Тема 1.4 Прыжки в длину.</b>	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.	2	
	Развитие силовой выносливости. Многоскоки. Техника прыжка в длину с разбега. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
<b>Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.</b>	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x100м, 4x400м. Развитие быстроты, скоростной выносливости.	2	
	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.	2	
<b>Тема 1.6 Бег на длинные</b>	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	
	Бег 1000м. Развитие выносливости.	2	

<b>подготовка.</b>			
	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2	
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>1</b>	<b>ОК 8</b>
1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития быстроты. 6. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода). 7. Упражнения на формирование правильной осанки. 8. Упражнения на расслабление мышц. 9. Пресс за 30 сек. 10. Упражнения для развития прыгучести. 11. Упражнения на дыхание. 12. Упражнения на гибкость. 13. Приседание 2-е серии по 30 сек. 14. Дыхательные упражнения. 15. Упражнения для укрепления мышц спины. 17. Написание рефератов по разделам программы. 18. Комплекс ОРУ. 19. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений с предметами (с мячами). 20. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений с предметами, проведение отдельной части занятия с группой студентов.	<b>2</b>		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Волейбол</b>	<b>5</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	

<b>Стойки и перемещения волейболиста</b>	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	<b>2</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Тема 2.2</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>44</b>	<b>ОК 8</b>
	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в	<b>2</b>	

<b>Передача мяча</b>	прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.		<b>ОК 8</b>
	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Нижний прием после подачи. Прием и передача мяча. Групповые упражнения через сетку. Развитие прыгучести. Учебная игра	<b>2</b>	
	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3 Подача мяча.</b>	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	<b>2</b>	
	Закрепление верхней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие силы.	<b>2</b>	
	Подача мяча на партнера. Нижняя и верхняя подача. Подача мяча в разные игровые зоны. Закрепление верхней и нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой	<b>2</b>	

линии. Учебная игра. Развитие ловкости.	
Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2
Подача мяча в прыжке. подача по точкам. Учебная игра. Развитие силы.	2



<b>Тема 2.4</b> <b>Нападающий удар</b>	Нападающий удар. Варианты нападающего удара через сетку (толчком двумя ногами с места, с разбега в 1, 2, 3 шага). Учебная игра.	2	<b>ОК 8</b>
	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
<b>Тема 2.5</b> <b>Технико-тактическая подготовка.</b> <b>Блокирование.</b>	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Одиночный и двойной блок, страховка. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу из зон 4, 3, 2 с изменением траектории передач. Индивидуальные и групповые тактические действия. Учебная игра.	2	
	Прием и передача мяча с подачи. Групповые и командные действия в нападении и защите. Учебная игра.	2	
	Атакующие удары по ходу из зон 4, 3, 2 с изменением траектории передач. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная	2	

	игра.		
	Групповые упражнения с подач через сетку. Одиночный и двойной блок. Учебная игра.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Индивидуальные и групповые действия в нападении и защите. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по волейболу. 2. Составление комплекса физических упражнений для рук, ног, туловища, головы, выполняемые на месте, в движении. 3. Проведение отдельной части занятия с группой студентов. 4-5. Изучение правил игры в волейбол. 6-7. Упражнения для мышц рук. 8-9. Упражнения для мышц ног. 10-11. Отжимания из упора лёжа. 12. Упражнения на формирование правильной осанки. 13. Упражнения на расслабление мышц. 14. Комплекс ОРУ. 15-16. Упражнения для мышц брюшного пресса. 17-18. Упражнения для укрепления мышц спины. 19. Упражнения для развития прыгучести. 20-21. Прыжки через скакалку.		<b>1</b> <b>2</b>	<b>ОК 8</b>

22-24. Закрепление навыков игры в волейбол. 25-26. Закрепление навыков судейства в волейболе.			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Баскетбол</b>	<b>60</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Тема 3.1</b> <b>Стойки и перемещения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.		
<b>Тема 3.2</b> <b>Передача и ловля мяча</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	46	
	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Ловля и передача мяча на месте и в движении. Различные способы передачи мяча. Учебная игра. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
	Различные способы ловли и передачи мяча. Учебная игра. Развитие силы и координационных способностей.	2	

<b>Тема 3.3</b> <b>Ведение мяча</b>	ОРУ. Ведение мяча с изменением и без изменения направления движения. Учебная игра. Развитие ловкости.	2	
	ОРУ. Ведение мяча с изменением и без изменения направления движения, с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Ведение мяча в движении. Варианты ловли и передачи мяча. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Воспитание трудолюбия, интереса к занятиям баскетболом.	2	
	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>Тема 3.4</b> <b>Броски</b>	Бросок мяча сверху двумя руками. Бросок мяча в движении одной рукой от плеча. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	<b>ОК 8</b>
	Броски с различных точек. Учебная игра. Воспитание дисциплинированности, самостоятельности, активности.	2	
	Броски в кольцо после ведения с сопротивлением и без. Различные броски в кольцо после ведения. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы	2	
	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	

	Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёхочковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
<b>Тема 3.5 Технико- тактическая подготовка</b>	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	<b>ОК 8</b>
	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Учебная игра.	2	
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
	Групповые действия (2х3). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	
	Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Броски мяча в движении. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Учебная игра.	2	
	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Взаимодействие трёх игроков в нападении. Зонная система защиты. Учебная игра.	2	

	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Составление комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу.</p> <p>2. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.</p> <p>3. Написание рефератов по разделам программы. 4-5. Изучение правил игры в баскетбол. 6. Упражнения на расслабление мышц.</p> <p>7-8. Упражнения для мышц брюшного пресса.</p> <p>9. Комплекс утренней гигиенической гимнастики.</p> <p>10-11. Комплекс упражнений для развития прыгучести.</p> <p>12. Комплекс для развития гибкости. 13-14. Отжимание 30 раз.</p> <p>15-16. Упражнения для развития мышц плечевого пояса.</p> <p>17-18. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 19-20. Упражнения для развития мышц спины.</p> <p>21-23. Закрепление навыков игры в баскетбол.</p> <p>24-26. Закрепление навыков судейства в баскетболе.</p>	<b>12</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Раздел 4.</b>	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка.</b>		
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	<b>ОК 8</b>
<b>Реакция на сигнал.</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>24</b>	
	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	

<b>Тема 4.2</b> <b>Развитие</b> <b>вестибулярн</b> <b>ой</b> <b>устойчивости</b>	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
<b>Тема 4.3</b> <b>Развитие</b> <b>силы</b>	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1мин – зачет.	2	<b>ОК 8</b>
	Инструктаж по ТБ. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.	2	
	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	
	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.	2	
	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 30 секунд – зачет.	2	
	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 1 минуту – зачет.	2	
	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 2 минуты – зачет.	2	
	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	

<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>4. Составление комплекса физических упражнений с предметами.  5. Проведение отдельной части занятия с группой студентов.  6. Написание рефератов по разделам программы.  7. Упражнения на формирование правильной осанки.  8. Упражнения на расслабление мышц.  9. Комплекс ОРУ.  10. Упражнения для мышц брюшного пресса.  11. Упражнения для укрепления грудных мышц.  12. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа.  13. Пресс за 30 сек.  14. Упражнения для укрепления мышц спины.  15. Пресс за 1 мин.</p>	<b>12</b>	<b>ОК 8</b>
<p><b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b></p>		
<p><b>Всего:</b></p>	<b>212</b>	



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

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

Спортивный комплекс

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

#### **3.2.1. Печатные издания**

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2017. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1
2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2016.- 259 с.
3. Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования /– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 234с
4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд.,стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. - 176. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7.

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

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>
2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>
4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы  
<http://www.mosSPORT.ru>

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гришина, Ю. И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие. -Ростов на Дону «Феликс» 2016.- 268 с.
2. Миронова, Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2016. – 197 с.
3. Тимонин, А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин, А. И ; под ред. Н. Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2015. – 245 с.
- 4.

**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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины  Роль физической культуры в	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета.  Экспертная оценка

<p>общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>		<p>усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <p>- письменных/ устных ответов,</p> <p>- тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <p>- на практических занятиях;</p> <p>- при ведении календаря самонаблюдения;</p> <p>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием</p>

<p>функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</p> <p>- при тестировании в контрольных точках.</p> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</p> <p>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники базовых элементов,</p> <p>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи,</p>
---	--	--

		<p>жонглирование),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>-выполнения студентом функций судьи,</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li> </ul> <p>ППФП с элементами гимнастики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-техники выполнения</li> </ul>
--	--	---

		<p>упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
<b>ОК 8</b>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>на входе – начало учебного года, семестра;</p> <p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p>

		<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции;</li> <li>прыжков в длину);</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>-выполнения студентом функций</li> </ul>
--	--	---

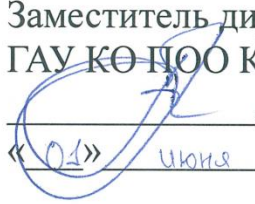
		<p>судьи,</p> <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <p>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</p> <p>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</p> <p>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ХИМИЯ**

Калининград

Программа учебной дисциплины «Химия» для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Ключаева

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.2-1.4</b> <b>ПК 2.2-2.8</b> <b>ПК 3.2-3.7</b> <b>ПК 4.2-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ПК7.2-7.6</b>  <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>— использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>— описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>— проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>— использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>— выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— основные понятия и законы химии;</li> <li>— теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>— понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>— классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>— обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>— окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>— гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>— тепловой эффект химических реакций, термохимические</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>— выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>— соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>уравнения;</li> <li>— -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>— -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>— -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>— -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>— -основы аналитической химии;</li> <li>— -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>— -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>— -методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>— -приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>178</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>144</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	72
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>		<b>47</b>	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 1. Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	<b>2</b>	
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при	<b>2</b>	

	организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении		
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>ОК 4, ОК 6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	<b>1</b>	
<b>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	<b>2</b>	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»	<b>1</b>	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7,</b>
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов,	<b>2</b>	



<b>Свойства растворов.</b>	растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды.		<b>OK9, OK10</b>
	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	<b>6</b>	<b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	<b>4</b>	<b>OK4, OK6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10</b>
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной	<b>1</b>	

	одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.		
<b>Раздел.2 Коллоидная химия</b>		<b>43</b>	
<b>Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Коллоидные растворы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление формул и схем строения мицелл.	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Получение коллоидных растворов.	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3. Грубодисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ПК 2.3</b>
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены.	<b>2</b>	<b>ПК 4.6</b>
	Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	<b>2</b>	<b>ПК5.3</b>
	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ОК4, ОК6</b>

	<b>Лабораторная работа.</b> Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.</b> <b>Высокомолекулярные соединения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	<b>2</b>	
	Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	<b>2</b>	
	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	<b>2</b>	
	Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Изучение процессов набухания и студнеобразования.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>		<b>66</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
<b>Тема 3.1.</b> <b>Качественный анализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	<b>2</b>	

<b>Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	<b>2</b>	
	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	<b>2</b>	
	Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков	<b>2</b>	
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.	<b>2</b>	
	Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	<b>2</b>	
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	<b>2</b>	
	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	<b>4</b>	
<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	<b>4</b>		
<b>Лабораторная работа.</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	<b>2</b>	<b>ОК4, ОК6</b>	
<b>Практическое занятие.</b> Решение задач на правило произведения растворимости.	<b>2</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9,</b>	

			<b>OK10</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>          Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении.          Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.          Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути.          Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.</p>	<b>1</b>	
<p><b>Тема 3.3.</b>  <b>Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>12</b>	<p><b>OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9, OK10</b></p>
	<p>Понятие. Сущность методов количественного анализа.</p>	<b>2</b>	
	<p>Операции весового (гравиметрического) анализа</p>	<b>2</b>	
	<p>Сущность и методы объемного анализа.</p>	<b>2</b>	
	<p>Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов</p>	<b>2</b>	
	<p>Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.</p>	<b>2</b>	
	<p>Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность</p>	<b>2</b>	
	<p>Сущность методов осаждения.</p>	<b>2</b>	
	<p>Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.</p>	<b>2</b>	
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>12</b>	
	<p><b>Практическая работа.</b> Вычисления в весовом и объемном анализе.          Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.          Определение нормальности и титра раствора</p>	<b>4</b>	<p><b>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10</b></p>
<p><b>Лабораторная работа.</b> Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.</p>	<b>4</b>	<p><b>ПК 3.3</b>  <b>OK4, OK6</b></p>	
<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление рабочего раствора перманганата</p>	<b>2</b>	<p><b>OK4, OK6</b></p>	

	калия и установление нормальной концентрации.		
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	<b>ПК 2.2 ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	
<b>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	<b>ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10</b>
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Лабораторная работа.</b> Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	4	<b>ПК 4.2-4.4 ОК4, ОК6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	1	
<b>Консультации</b>		12	
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	
		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		6	

<b>Всего:</b>	<b>178</b>	
---------------	------------	--

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

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

Лаборатории «Химии», оснащенной в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.
2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [электронный ресурс]: Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013г.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://school-collection.edu.ru/> единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. [www.krugosvet.ru/](http://www.krugosvet.ru/) универсальная энциклопедия «Кругосвет»/;
3. <http://sciteclibrary.ru/> научно-техническая библиотека/
4. [www.auditorium.ru/](http://www.auditorium.ru/) библиотека института «Открытое общество»/
5. [www.bellerbys.com](http://www.bellerbys.com) -сайт учителей биологии и химии
6. <http://www.alhimik.ru> - полезные советы, эффектные опыты, химические новости
7. <http://dnntm.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](http://www.astu.org/content/userimages/file/upr_1_2009/04.pdf)

##### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Габриелян О. С. Химия, 10 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2015 г. 303 с



2. Габриелян О. С. Химия, 11 класс/ Габриелян О. С., Маскаев Ф. Н., Пономарев С. Ю / - М. Дрофа 2015 г. 303 с

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

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод, 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.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

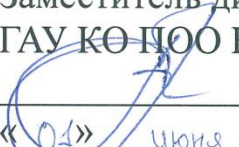
<p> электролитах;  -тепловой эффект химических реакций;  термохимические реакции;  -характеристики различных классов органических веществ,  входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  -дисперсные и коллоидные системы пищевых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

<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</li> <li>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</li> <li>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</li> <li>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</li> <li>-использовать лабораторную посуду и оборудование</li> <li>-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</li> <li>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</li> <li>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</li> </ul>
--	--	---

<p> <b>ПК 1.2-1.4</b>  <b>ПК 2.2-2.8</b>  <b>ПК 3.2-3.7</b>  <b>ПК 4.2-4.6</b>  <b>ПК 5.2-5.6</b>  <b>ПК7.2-7.6</b>  <b>ОК 01</b>  <b>ОК 02</b>  <b>ОК 03</b>  <b>ОК 04</b>  <b>ОК 05</b>  <b>ОК 06</b>  <b>ОК 07</b>  <b>ОК 09</b>  <b>ОК 10</b> </p>	<p> Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности </p> <p> Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. </p> <p> Точность оценки, самооценки выполнения </p> <p> Соответствие требованиям инструкций, регламентов </p> <p> Рациональность действий и т.д. </p>	<p> <b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; </p> <p> <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене. </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  
  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Программа учебной дисциплины **«Экологические основы природопользования»** для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Рекомендована предметно – цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Т.В. Ключаева

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 6.3-6.4</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</li> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;</li> <li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li> <li>- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории.</li> </ul>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1</b> Природоохранный потенциал	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2</b> <b>ОК 4-7</b> <b>ОК 11</b>
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.	2	
	Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
	Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2	
	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Природные ресурсы и рациональное природопользование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 2</b> <b>ОК 4-7</b>
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества.	2	
	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты	2	
	. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Загрязнение окружающей среды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2</b> <b>ОК 4-7</b>
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.	2	
	Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных	2	

	веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия.		
	Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	2	
	Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>			
	4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
	6. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.		
<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 2-3</b>
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.	2	
	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 6.3-6.4</b>

Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	2	ОК 3- 7 ОК 11
	Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</b>		2	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка сообщений и компьютерных презентаций по темам раздела.</li> <li>3. Освоение учебного материала тем с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> </ol>			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>40</b>	

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

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

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Саенко О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КНОРУС, 2017. — 214 с. — (Среднее профессиональное образование)

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. — 5-е изд., стер. — М.; Академия, НМЦ СПО, 2012 — 347 стр.

3. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования, учебник для колледжей и средне - специальных учебных заведений, 5-е издание переработанное, Ростов на Дону: «Феникс», 2012.

4. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

5. Федеральный закон России «О мелиорации земель.»1996

6. Постановление правительства России «О мониторинге земель.»1992г.

7. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.

8. ГОСТ Р 52104-2003 «Ресурсосбережение»

9. ГОСТ 18294-2004 «Вода питьевая.»

10. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы

и

улучшения использования природных ресурсов».

11. ГОСТ 17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»

12. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 нояб. 2001 г. № 31: в ред. от 31 марта 2011

#### **Основные источники:**

- 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, 2015. – 256 с.

#### **3.2.2. Электронные издания:**

1. priroda.ru – национальный портал природы (Природные ресурсы и охрана окружающей среды)

2. [anriintern.com/ecology/spisok.htm](http://anriintern.com/ecology/spisok.htm) - ссылки на множество экологических сайтов.

3. [www.myland.org.ua](http://www.myland.org.ua) - земельные ресурсы

4. <http://ecoportal.ru/> - мощный экологический портал

5. [list.priroda.ru](http://list.priroda.ru) – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

6. <http://ecobez.narod.ru/organisations.html> - список основных международных организаций.

7. [www.eco-net.dk/english](http://www.eco-net.dk/english) – Eco-Network – международная сеть экологического образования, воспитания и практики; размещается информация об организациях, работающих в области экологического образования.

8. <http://zapovednik.cwx.ru/>

9. <http://www.geosite.com.ru/pageid-375-1.html>

10. [http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov\\_prava/html/ch15.html](http://www.bru.mogilev.by:84/humanitary/osnov_prava/html/ch15.html)

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Прохоров Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 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».

#### Журналы:

1. «Экология и жизнь», научно-популярный и образовательный журнал, Россия, Москва.
2. «Экология производства», ежемесячный научно-практический журнал, Россия, Москва.
3. «Экология и жизнь» периодический журнал, Россия, Москва.

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

лекция с заранее объявленными ошибками, мини-лекция, разминка, дискуссия, кейс-метод 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.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <p>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</p> <p>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду</p> <p>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p>

<p>-принципы и методы рационального природопользования;  -методы экологического регулирования;  -принципы размещения производств различного типа;  -основные группы отходов их источники и масштабы образования;  -понятия и принципы мониторинга окружающей среды;  -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;  -природоресурсный потенциал Российской Федерации;  -охраняемые природные территории.</p>		<p>в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования</p>
<p><b>умения:</b>  - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценка результатов</p>



<p>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</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

  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Калининград

Программа профессионального модуля **ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p>

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **274 часов**

Из них на освоение МДК.01.01 – **36 часов**

МДК.01.02 – **76 часов**

на практики:

- учебную **72 часа**
  - производственную **72 часа**
- Экзамен по модулю 18 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компет енций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной програм мы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельна я работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебна я	Произво дственн ая	
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	36	32	8	-	-	-	4
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	76	70	30	-	-	-	6
ПК	Учебная и производственная	144	-	-	-	72	72	-

1.1-1.4	практика							
	Экзамен по модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>274</b>	<b>102</b>	<b>38</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>10</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.	2
	Приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья сложного	2

сложного ассортимента	ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	
	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2
	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Организация работ по обработке	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2

сырья и приготовлению полуфабрикатов	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2
	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2
	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>		4
7. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
9. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
10. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа		

<p>характеристик высокотехнологичного оборудования.</p> <p>11.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>12.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>13.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>14.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		<b>76</b>
<b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>76</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2

	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p> <p>Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие</b> Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке овощей. Работа со сборником рецептур.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие</b> Составление ТК и сырьевой ведомости для приготовления п/ф из овощей, согласно СРБ.</p>	2
<p><b>Тема 2.2.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4
<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</p>	<p>Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции</p>	2

	<p>Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	2
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	<p>Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.</p>	2
	<p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Работа со сборником рецептур. Решение задач: нахождение отходов (%) при механической обработке и разделке рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	2
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт для приготовления п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья .	2
	<b>Практическое занятие</b> Работа с СРБ. Составление ТК. Расчёт сырья, составление сырьевой ведомости для приготовления п/ф из рыбной котлетной массы.	2
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>4</b>
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>



<p>Обработка, подготовка мяса диких животных</p>	<p>Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p>	<p>2</p>
	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции.</p> <p>Способы минимизации отходов.</p> <p>Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 2.6</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>8</b></p>
<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд,</p>	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>	<p>2</p>

кулинарных изделий сложного ассортимента	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b> Решение задач. Нахождение отходов (%) при обработке мяса. Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление сырьевой ведомости (ТК). Расчёт сырья для приготовления рубленой массы из мяса, числа порций п/ф, изготавливаемых из заданного количества массы, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК на п/ф из мяса.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2
<b>Тема 2.7</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Обработка и подготовка пернатой дичи	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
<b>Тема 2.8</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.	2
	Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Расчёт сырья, числа порций п/ф, изготавливаемых из пернатой дичи, филе птицы; котлетной массы из птицы заданного количества мяса, с учётом вида сырья и кондиции. Составление ТК и сырьевой ведомости.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	<b>6</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка словаря иностранных терминов</li> </ol>	
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.02</b>	<b>2</b>
<b>Учебная практика по ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> </ol>	<b>72</b>

6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

<p>(при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на</li> </ol>	<p><b>72</b></p>

ВЫНОС	
<b>Консультации к экзамену по ПМ. 01</b>	<b>12</b>
1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2
2. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	2
3. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	2
4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
5. Обработка, подготовка мяса диких животных	
6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
7. Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>274</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. *ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.*



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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник 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.Луinea. - 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», 2013. – 416 с.
17. 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
18. 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
19. Епифанова М В. Товароведение продовольственных товаров (1 -е изд.) учебник. М.: Издательский центр "Академия", 2018 - 208 с.
20. 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
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. 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
23. 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.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
25. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
26. 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.

27. 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

**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.

**3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>

[1](#)

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

13. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 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», 2015. – 432 с

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

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, 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, тренинг, метод обучения в парах.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для</li> </ul>	

<p>ассортимента.</p>	<p>вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> </ul>	
----------------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или</li> </ul>	



	<p>адаптированной рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

профессиональной деятельности	с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-	– понимание значимости своей профессии	


<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	

государственном иностранном языках	и	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---------------------------------------	---	--	--

**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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград

Программа профессионального модуля ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:**

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Есина Н.В.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>31</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь</b>	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с
--------------	--

<p><b>практический опыт</b></p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<p><b>уметь</b></p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>

<b>знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
---------------	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 442

Из них на освоение МДК.02.01- 36 часов

МДК.02.01- 172 часа

на практики:

учебную 36 часов

производственную 180 часов

Экзамен по модулю 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	32	32	-	-	-	4
ПК 2.1.-2.8	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	172	152	62	20	-	-	20

ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	216				36	180	-
	<b>Экзамен по модулю</b>	18						
	<b>Всего:</b>	<b>442</b>	<b>184</b>	<b>94</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>24</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	2
	Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	

	(терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.	2
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки	

	хранения.	
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2
	Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Работа с нормативной и технологической документацией.	2
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
	<b>Практическое занятие.</b>	2



	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Решение ситуационных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</li> </ol>		<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет по МДК.02.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>172</b>
<b>МДК.02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		<b>172</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	2
	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими	2
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи	2
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной	2

	карты)	
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	2
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых	1

	горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	
	<p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul>	1
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	1
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	1
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическая работа.</b> Адаптация, разработка рецептов сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте,	2

	овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни . Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	2
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).	2
	Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2

	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Лабораторное занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики,	2

	пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости,	2



	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	2
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	2
	<p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p>	2
	<p><b>Тематика практических, лабораторных занятий</b></p>	<b>10</b>
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.</p>	2

	<b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	4
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.	2
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд	2

	из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2

	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2

	<p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2
	<p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>	8
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p>	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,</p>	12

<p>составленным преподавателем).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для</li> <li>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</li> <li>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</li> <li>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</li> <li>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	
<p><b>Курсовая работа</b></p>	<b>20</b>
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>  <b>Тематика занятий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</li> <li>2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</li> <li>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и</li> </ol>	<b>20</b>

<p>класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</li> <li>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</li> <li>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:       <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),</li> <li>- разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.</li> </ul> </li> <li>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</li> </ol> <p>Защита курсовой работы.</p>	
<p><b>Тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> </ol>	



10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

<p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b>  <b>Виды работ:</b></p>	
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы:  - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>	<b>8</b>
<p>Разработка начальных вариантов рецептов блюд</p>	
<p>Провести практические проработки</p>	
<p>Разработка практической части курсовой работы:  - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</p>	
<p>Разработка практической части курсовой работы:  - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с</p>	

разрабатываемым фирменным блюдом.	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
<b>Дифференцированный зачет по МДК.02.01</b>	<b>2</b>
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ol>	<b>36</b>

9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

## Производственная практика по ПМ. 02

### Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

180

в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
<b>Консультации по ПМ.02</b>	<b>12</b>
1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
2. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	2
3. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	2
4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	2
5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>442</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. *ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.*

4. *2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.*

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.Луinea. - 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.

**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.
3. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник — М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256с.

4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

### **3.2.2. Электронные издания:**

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 2.1.</b> <b>ПК 2.2.</b> <b>ПК 2.3.</b> <b>ПК 2.4.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.7.</b> <b>ПК 2.8.</b> <b>ОК 01-07</b> <b>ОК 09-10</b>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и</p>

	<p>качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание</li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	---

	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки,</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

	<p>использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений</li> </ul>	



	<p>изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	---	--

**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

  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова  
2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград

**Программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</p>
--------------------------------	---

	<p>инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

	<p>сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 298

из них на освоение МДК.03.01 – 36,

МДК.03.01 – 64,

на практики:

учебную – 36,

производственную – 144.

Экзамен по модулю 18 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			всего, часов	Обучение по МДК, в час.		Практики		
				в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	7	8					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	-	-	-	4
ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации	<b>64</b>	<b>60</b>	<b>30</b>		-	-	4

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							
ПК 3.1-3.7.	Учебная и производственная практика	180				36	144	
	Экзамен по модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>298</b>	<b>92</b>	<b>40</b>		<b>36</b>	<b>144</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2
<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2

процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Комбинирование способов приготовления закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом	2

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> </ol>		4

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>64</b>
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>64</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и	

	расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2	

	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи,	



	температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	2

	сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2
	<b>Практическая работа.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром,	2

	рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	<p>Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента:</p> <p>творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт.	2

	<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	4
<b>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</b>		2
<b>Учебная практика по ПМ.03</b>		
<b>Виды работ:</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд,</li> </ol>	36

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка

<p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21.мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,</li> </ol>	<p><b>144</b></p>

<p>регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Консультации к экзамену по ПМ.03</b>	<b>12</b>
1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2
3. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	2
4. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	2

5. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>298</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,** оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

4. *ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.*

5. *ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.*
6. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.*
7. *ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
8. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
9. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.*
10. *ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.*
11. *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.*
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

17. 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).

18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.*

22. *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.*

23. *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.*

24. *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*

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. 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.

33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### **Основные источники:**

5. 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.

6. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018.

#### **3.2.2. Электронные издания:**

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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

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

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, 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, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических</li> </ul>

	<p>требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>заданий на дифференцированно м зачете по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов,</li> </ul>	



<p>подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<p><b>ПК 3.6.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> </li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме</li> </ul>	
--	--	--

	<p>тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>

	<p>ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на</li> </ul>	

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	
--	---	--

**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

  
\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ  
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград



**Программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода
--------------------------------	---

	<p>продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и</p>

	<p>производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 414 часов

Из них на освоение МДК.04.01 – 36 часов

МДК.04.02 – 108 часов

на практики:

учебную - 72 часов

производственную – 180 часов.

Экзамен по модулю 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>36</b>	<b>32</b>	12	-	-	-	4
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации	<b>72</b>	<b>62</b>	30	-	-	-	10

	холодных и горячих десертов сложного ассортимента							
ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	36	30	16	-	-	-	6
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	252				-	-	
	Экзамен по модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>414</b>	<b>124</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>20</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p><i>Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.</i></p> <p><i>Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей.</i></p> <p><i>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.</i></p> <p><i>Методы обслуживания.</i></p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие.</b> <i>Адаптация рецептур холодных сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</i></p> <p><b>Практическое занятие.</b> <i>Адаптация рецептур горячих десертов, сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных,</i></p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p>

	региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	<b>Практическое занятие.</b> <i>Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</i>	2
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	<b>Практическое занятие.</b> <i>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</i>	2
	<b>Практическое занятие.</b> <i>Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</i>	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет МДК.04.02</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>72</b>

<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование)	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, бланманже; панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле.и т.д.).	2
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита.	2
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами	2
	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты	2

	<p>подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>16</b>
	<p><b>Практические занятия.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на фруктовые салаты. Сокращение потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
	<p><b>Практические занятия.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт фруктово-ягодных десертов, фаршированных фруктов, ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса)</p>	2
	<p><b>Практические занятия.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели.</p>	2
	<p><b>Практические занятия.</b> Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д. Работа со сборником рецептов, составление технологических карт на соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p>	2

	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже).	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	<b>4</b>
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), взбивание, перемешивание, глазирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания	2
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана)	2
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента брауни, воздушного пирога, пудинга	2
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	2
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое	2

	оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>14</b>
	<p><b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана) Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента брауни, воздушного пирога, пудинга</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие десерты сложного ассортимента кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Составление технологических карт на холодные десерты сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2

	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога)	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	<b>4</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>10</b>
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	<b>2</b>



напитков сложного ассортимента	сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, и т.д.).	2
<b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на (лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас)	2	

	<p><b>Практическое занятие.</b> Выполнение сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет)</p>	2
<p><b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>6</b>
	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p>	2
	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2
	<p>Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p>	
	<p>Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>10</b>
<p><b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад)</p>	2	

	<p><b>Практическое занятие.</b> Работа со сборником рецептов (таблица взаимозаменяемости). Составление технологических карт на горячие напитки сложного ассортимента горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)</p>	2
	<p><b>Практическое занятие.</b> Выполнение сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, горячих напитков способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет.</p>	2
	<p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</p>	4
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		6
<p><b>Дифференцированный зачет МДК.04.02</b></p>		2
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p>		72

**Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

<p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного</li> </ol>	<b>180</b>

<p>инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>	
<b>Консультации</b>	<b>12</b>
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,	2

<p>регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
<p>2. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Заявка на заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	2
<p>3. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p>	2
<p>4. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	2
<p>5. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	2

6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	2
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>414</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех,** оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. *ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.*
4. *2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.*

5. *ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.*
6. *2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.*
7. *ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.*
8. *ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
9. *ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.*
10. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.*
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. 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:

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. 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).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. 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.
21. 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.
22. *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.*
23. *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.*
24. *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.*
25. *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*
26. *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*
27. *Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с*

28. 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.
29. 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
30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
31. 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
32. 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.
33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
34. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

#### **Основные источники:**

1. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### **3.2.2. 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/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. SHEFART. 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. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. 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.
9. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М, : ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

### **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 проектов.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное</p>

	<p>продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и</li> </ul>	



<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<p>обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul>	
---------------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду</li> </ul> </li> </ul>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>основного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное</p>

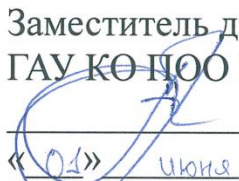
<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> </ul>

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	


деятельности		
<p><b>ОК 10.</b>          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**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  
  
А.С. Алукриева  
«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
Т.А. Бугакова  
«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Калининград



Программа профессионального модуля **ПМ 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>22</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически й опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>
--------------------------	--

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>

<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--------------	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 344 часа

Из них на освоение МДК.05.01 – 36 часов

МДК.05.02 – 110 часов

на практики:

учебную 72 часа

производственную 108 часов

Экзамен по модулю 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-11	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	32	12	-	-	-	4
ПК 5.1., 5.6 ОК 01-11	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и	110	98	49				12

	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Экзамен по модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>344</b>	<b>130</b>	<b>61</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>16</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>36</b>
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<i>Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</i>	2
	<i>Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления</i>	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-	2

	заказа	
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	<i>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	2
	<i>Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.</i>	2
	<i>Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<i>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.</i>	2
	<i>Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</i>	
	<i>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система</i>	2

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
<b>Тема 1.4.</b> Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<i>Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</i>	2
	<i>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i>	
	<i>Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</i> <i>Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.</i>	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>4</b>
<b>Дифференцированный зачет по МДК.05.01</b>		<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>110</b>
<b>МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>110</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	<i>Сиропы:</i> виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2</b>
	<i>Помада:</i> основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	
	<i>Карамели:</i> виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>2</b>

изделий	<i>Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	2
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада: (основная, сахарная, молочная, шоколадная), желе приготовленные на желатине, агаре, пектине, карамели.	2
	<b>Практическое занятие:</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная),	2

	марципан (сырцовый, заварной).	
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2
	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>
<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного	2	

	теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на изделия из сдобного теста на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
	<b>Лабораторное занятие:</b> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2

	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на изделия бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на изделия бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование элементов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4



<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2
	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>15</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технико-технологических карт на приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Рисование вариантов оформления пирожных и тортов сложного ассортимента.	1
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4
	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	4

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Дифференцированный зачет по МДК.05.02</b></p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Учебная практика по ПМ.05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ol>	<p><b>72</b></p>

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

<p>17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>19.мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
<b>Консультации к экзамену по ПМ.05</b>	<b>12</b>
1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.	2
2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.	2
4. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
5. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2
6. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	2
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>344</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех,** оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

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

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

5. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября

2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
22. 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
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. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
25. 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.
26. 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



27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

28. 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

29. 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.

30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### **Основные источники:**

1. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

#### **3.2.2. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

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

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, 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, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b>            Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:            - практических/ лабораторных занятий;            - заданий по учебной и производственной практикам;            - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное</p>

	<p>ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для</li> </ul>	

<p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню,</li> </ul>	
---	---	--

<p><b>ПК 5.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных,</li> </ul>	
---	--	--

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуса на вынос	
<b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> </li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	<p>- заданий экзамена по модулю;</p>



<p>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**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

  
А.С. Алукриева

«01» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

  
Т.А. Бугакова

«01» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Калининград

Программа профессионального модуля **ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>21</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>25</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практически й опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p>

	<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и</p>



	<p>отчетности;          формы документов, порядок их заполнения;          программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;          правила составления калькуляции стоимости;          правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;          процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 304

Из них на освоение МДК.06.01 – 142 часа

Промежуточная аттестация по МДК.06.01 проводится в форме экзамена 18 часов

на практики: производственную – 144 часа

Экзамен по модулю 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Учебная		Производственная		
			Обучение по МДК, в час.			всего, часов				Практики	
			в т.ч.		курсовая проект (работа), часов						
	лабораторные работы и практические занятия, часов										
1	2	3	4	5	6	7	8	9			
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>72</b>	<b>64</b>	40	-			8			
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	<b>32</b>	<b>28</b>	6	-			4			
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	<b>20</b>	<b>20</b>		20						
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (если предусмотрена)	<b>144</b>				-					

	итоговая (концентрированная) практика)							
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	18						
	Экзамен по модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>304</b>	<b>112</b>	46	20	-	<b>144</b>	<b>12</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>72</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>72</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Отраслевые особенности организаций питания	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности,	

	способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2
	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам	

	ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	2
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	2
	2. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Организация ресурсного	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения	2

обеспечения деятельности подчиненного персонала	организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Управление персоналом в организациях питания	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального	2

	стимулирования.	
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.	2
	2. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».	2
	3. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.	2
	4. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.	2
	5. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.	2
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Текущее	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного	2

планирование деятельности подчиненного персонала	персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>



<p>Расчет основных производственных показателей.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения</p>	<p>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>Производительность труда, факторы роста.</p> <p>Методика расчета основных производственных показателей</p> <p>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.</p> <p>Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.</p> <p>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p>	2
	<p>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>
	1. Расчет производственной мощности.	2
	2. Расчет товарооборота.	2
3. Расчет производительности труда.	2	

	4. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	5. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2
	6. Оформление документов: дневного заборного листа.	2
	7. Разработка нормативно-технологической документации.	2
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;		<b>8</b>

<p>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</p> <p>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</p> <p>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>		
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>32</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>32</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>

<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.</p>	2
	<p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);</li> <li>- отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul>	2
	<p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка.</p>	2
	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.</p> <p>Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	2

	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.	2
	Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2
	Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых	2

	технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	
	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).</li> <li>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</li> <li>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.</li> <li>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</li> <li>5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</li> <li>6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.</li> </ol>		4
<b>Курсовая работа</b>		
<b>Тематика курсовых работ:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> </ol>		20

<ul style="list-style-type: none"> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> <li>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</li> <li>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</li> <li>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</li> <li>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</li> <li>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</li> <li>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</li> <li>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</li> <li>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</li> </ul>	
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> </ul>	<b>20</b>

<p>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</p> <p>6. Разработка расчетного плана-меню</p> <p>7. Расчет основных производственных показателей</p> <p>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</p> <p>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</p> <p>10. Заключение</p>	
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</b></p> <p>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>2. Составление:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> <p>3. Разработка, ведение расчетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> <p>4. Разработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> <p>5. Составление заключения</p>	-



<b>Консультации к экзамену по МДК. 06.01.</b>	<b>12</b>
1. Отраслевые особенности организаций питания.	2
2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	2
3. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	2
4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.	2
5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	2
6. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	2
<b>Экзамен по МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>	<b>6</b>
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой,</p>	<b>144</b>

инвентарём.

10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.

<p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<p><b>Консультации к ПМ.06</b></p>	<p><b>12</b></p>

1. Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.	2
2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания.	2
3. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.	2
4. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	2
5. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениям	2
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цех	2
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>304</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

#### **Кабинеты:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерного класса,** оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

#### **Лабораторий:**

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех,** оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. 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.

#### **1.2.1. 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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. 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:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2015. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2016. – 216 с.

26. 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.

27. 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

28. 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
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с
31. 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.
32. 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
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2015. – 544 с
35. 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
36. 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.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2015. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2014 – 373 с.
40. 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.



41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 64 с.

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

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

### **3.2.3. 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, 2017. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

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

мини-лекция, лекция с заранее объявленными ошибками, разминка, 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, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> </ul>	<p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и</p>

<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения,</li> </ul>	<p>оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
---	--	---

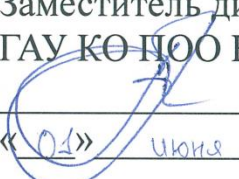
	<p>инструктирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</li> </ul>	

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

традиционных общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**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  
  
\_\_\_\_\_  
А.С. Алукриева  
«04» июня 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
  
\_\_\_\_\_  
Т.А. Бугакова  
«04» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Программа профессионального модуля **ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

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

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

Протокол заседания ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Н.В. Есина



## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>4</b>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>7</b>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном

	и иностранном языках
--	----------------------

### 1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	приготовления мучных кондитерских изделий;
<b>уметь</b>	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;
<b>знать</b>	ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных

	<p>ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>
--	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 286 часа

Из них на освоение МДК.07.01 – 88 часов

на практики:

учебную 72

производственную 108

Экзамен по модулю 18 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) *, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК 01-11	<b>Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий</b>	88	74	37	-		-	14
ПК 5.1-5.5 ОК 01-11	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Экзамен по модулю	18						
	<b>Всего:</b>	<b>286</b>	<b>74</b>	<b>70</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>14</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий</b>		<b>88</b>
<b>МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»</b>		88
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>
<i>Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных</i>	Организация труда кондитера и охрана труда. Основные виды сырья. Мука, сахар, яйцо, жиры.	2
	Вспомогательное сырьё: молочные продукты, овощи, крупы, мясо, рыба.	

<i>кондитерских изделий.</i>	Разрыхлители, пищевые добавки, вкусовые продукты: биологические, химические, механические. Пряности, орехи, какао, кофе, соль, вина. Желирующие (желатин, агар, агароид) и ароматические вещества.	2
<b>Тема 1.2.</b> Замес теста и способы его разрыхления.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>
	Замес теста и способы его разрыхления : биологический, химический, механический.	2
<b>Тема 1.3.</b> Дрожжевое тесто и способы его разрыхления.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>
	Безопарный способ приготовления дрожжевого теста и изделия из него: булочки, пирожки, ватрушки.	2
	Опарный способ приготовления дрожжевого теста и изделия из него: кулебяки, расстегаи, пироги, кексы.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	2
<b>Тема 1.4.</b> Бездрожжевое тесто.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	Тесто для блинчиков, вареников, пельменей, лапши домашней. Приготовление сдобного, вафельного теста и изделия из него.	2
	Приготовление песочного, бисквитного теста и изделия из него.	2

	Приготовление заварного, пресно-слоеного, воздушного, миндального теста и изделия из него.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятия:</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Практические занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление изделий из различных видов теста.	4
<b>Тема 1.5.</b> Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>
	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	2
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление пирожных.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>
	Приготовление пирожных из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление пирожных из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста. Приготовление крошковых пирожных. Требования к качеству.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление пирожных из различных видов тест.	4



<b>Тема 1.7.</b> Приготовление тортов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Приготовление тортов из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление тортов из заварного и слоеного теста, требования к качеству.	2
	Приготовление тортов из воздушного и воздушно-орехового теста. Требования к качеству. Хранение и транспортировка изделий.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление тортов из различных видов тест.	4
<b>Тема 1.8.</b> Изделия пониженной калорийности.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Изделия пониженной калорийности.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления изделий пониженной калорийности	2
<b>Тема 1.9.</b> Стандартизация, контроль и качество продукции.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Стандартизация. Контроль и качество продукции.	2
<b>Тема 1.10.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

Национальные кондитерские изделия.	Национальные кондитерские изделия.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления национальных кондитерских изделий	2
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических карт для приготовления национальных кондитерских изделий	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.07</b>		<b>14</b>
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, мастера производственного обучения. 3. Оформление лабораторно-практических работ. 4. Оформление отчетов и подготовка к их защите.		
<b>Дифференцированный зачет по МДК.07.01</b>		<b>2</b>
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ:</b> Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ по профессии «Кондитер». Подготовка сырья к производству: муки, сахара, крахмала, мёда, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, овощей, круп, разрыхлителей теста, вкусовых веществ. Приготовление несладких фаршей: фарш мясной с луком, фарш ливерный, фарш рыбный, фарш картофельный с луком, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш из зелёного лука с яйцом, фарш рисовый с яйцом, фарш грибной. Приготовление сладких начинок: цукаты из апельсиновых корок, фарш морковный, фарш творожный, фарш яблочный, фарш из мака, фарш из сухофруктов Приготовление сиропов: сироп для промочки, кофейный сироп. Приготовление помады основной, помады шоколадной, помады молочной. Приготовление желе. Приготовление кремов: крем сливочный основной, крем сливочный с какао порошком, крем сливочный		72

<p>ореховый, крем сливочный кофейный, крем сливочный новый, крем сливочный фруктовый.  Приготовление крема белкового (заварного), крема «Зефир», крема заварного, крема из сливок, крема «Птичье молоко», крема «Пражский».</p>	
<p><b>Производственная практика по модулю.</b>  <b>Виды работ:</b>  Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе.  Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских».  Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полуоткрытого.  Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь»  Приготовление расстегаев обычных, московских, закусовых.  Приготовление кулебяк с различными фаршами.  Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированного помадой.  Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального.  Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт».  Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном.  Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост.  Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный».  Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремовый», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское».  Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные.  Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами.  Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье</p>	<p>108</p>

<p>«Крендельки», хачапури.</p> <p>Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом.</p> <p>Приготовление песочных пирожных: «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка любительская», «Корзиночка с кремом из сливок».</p> <p>Приготовление слоёных пирожков: трубочка слоёная с кремом.</p> <p>Приготовление заварных пирожных: трубочка с посыпкой, трубочка с белковым кремом.</p> <p>Приготовление пирожных воздушных: «Георгин с кремом», «Меренги двойные».</p> <p>Приготовление крошковых пирожных: картошка обсыпная, картошка глазированная.</p> <p>Приготовление тортов массового производства: бисквитно-кремовый, «Подарочный», бисквитно-фруктовый, «Птичье молоко».</p>	
<b>Консультации к экзамену по ПМ. 07</b>	<b>12</b>
1. Подготовка сырья и полуфабрикатов к приготовлению мучных кондитерских изделий.	2
2. Замес теста и способы его разрыхления.	2
3. Дрожжевое тесто и способы его разрыхления. Бездрожжевое тесто.	2
4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. Приготовление пирожных. Приготовление тортов.	2
5. Изделия пониженной калорийности. Приготовление тортов.	2
6. Стандартизация, контроль и качество продукции. Национальные кондитерские изделия.	2
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>286</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебный кондитерский цех,** оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **32.2. 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.

##### **32.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

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

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

34. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

35. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
36. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
37. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
38. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
39. 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.
40. 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.
41. 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.
42. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
43. 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
44. 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:
45. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

46. 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.
47. 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.
48. 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.
49. 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.
50. 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.
51. 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
52. 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
53. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
54. 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.
55. 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
56. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
57. 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
58. 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.

59. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

60. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

61. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

#### **Основные источники:**

3. Бурчакова, Н.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 240 с.

4. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 344 с.

#### **4.2.2. Электронные издания:**

9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://www.pitportal.ru/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники:**

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

### **3.3. 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, тренинг, метод обучения в парах.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 7.1.</b> Организовывать подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 7.2.</b> Осуществлять приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>ПК 7.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, печенья, пряников, коврижек.</p>	<p>Ведение процессов приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники</li> </ul>	

<p><b>ПК 7.4.</b> Осуществлять приготовление, и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p><b>ПК 7.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<p>безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование</li> </ul>	
--	--	--

	<p>пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.6.</b> Осуществлять адаптацию рецептур, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте</li> </ul>	

деятельности	профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b>	– понимание значимости своей профессии	

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 10.</b> Пользоваться</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> </ul>	



<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	
---	--	--